KALENDARZ

DLA GOSPODYŃ

NA ROK ZWYCZAJNY

1867.

WARSZAWA,
Nakładem Redakcji „Kółka Domowego",
W DRUKARNI JANA JAWORSKIEGO.

1866.

Skład Główny w tejże Redakcji przy ulicy Mazowieckiéj Nr. 1352 lit. b.
Cena egzemplarza kop. 60 (złp. 4).

KALENDARZ

DLA GOSPODYŃ

NA ROK ZWYCZAJNY

1867.

WARSZAWA,
Nakładem Redakcji „Kółka Domowego."
W DRUKARNI JANA JAWORSKIEGO.

1866.

Liczba zwrotów kalendarskich.

Podług nowego Gregorjańskiego Kalendarza			Podług starego Juljańskiego Kalendarza.
VI.	Liczba złota	VI.	
XV.	Epakta	XXVI.	
XXVII.	Okres słońca	XXVII.	
X.	Poczet rzymski	X.	
F.	Litera niedzielna	C.	

Święta ruchome.

RZYMSKO-KATOLICKIE:

Niedziela Starozapustna dnia 17 Lutego.
Niedziela Mięsopustna.. „ 24 Lutego.
Niedziela Zapustna .... „ 3 Marca.
Popielec .... „ 6 Marca.
Wielkanoc .... „ 21 Kwietn.
Krzyżowe dni.......27, 28, 29 Maja.
Wniebowstąpienie Pańskie d. 30 Maja.
Zielone Świątki....... „ 9 Czerwca.
Świętej Trójcy .... „ 16 Czerwca.
Boże Ciało........... „ 20 Czerwca.
Niedziela 1 Adwentu .. „ 1 Grudnia.

KOŚCIOŁA WSCHODNIEGO:

Niedziela Myt. i Far.. dnia 5 Fewrala.
Niedziela Mięsopust... „ 19 Fewrala.
Niedziela Syropustn... „ 26 Fewrala.
Niedziela Werbnaja .. „ 9 April.
Woskresenie Christ... „ 16 April.
Woznesenie Hosp. ... „ 25 Maja.
Soszestwie S. Ducha.. „ 4 Junja.
1 deń Petrowa Posta. „ 12 Junja.

Mięsopustu rachując od Nowego Roku do Popielca, jest tygodni 9 dni 2.

Suche dni.

Pierwsze dnia 13, 15 i 16 Marca.
Drugie dnia 12, 14 i 15 Czerwca.
Trzecie dnia 18, 20 i 21 Września.
Czwarte dnia 18, 20 i 21 Grudnia.

Cztery pory roku astronomiczne.

Wiosna zaczyna się dnia 21 o g. 3 min. 3 rano.
Lato zaczyna się d. 21 Czerwca o g. 11 m. 35 w.
Jesień zaczyna się d. 23 Wrześ. o g. 1 m. 58 w.
Zima zaczyna się d. 22 Grudnia o g. 8 m. 10 r.

Wykład znaków kalendarskich.

🌑 Nów Księżyca.
☽ Pierwsza kwadra.
🌕 Pełnia.
☾ Ostatnia kwadra.

Zaćmienia w roku 1867.

W roku 1867 przypadają dwa zaćmienia słońca i dwa księżyca, z tych tylko pierwsze zaćmienie słońca i drugie księżyca u nas widzialne będą.

I. Zaćmienie słońca cząstkowe dnia 6 Marca widzialne w ogóle w całej Europie, w północnej stronie Afryki i w zachodnich stronach Azji; dla Warszawy początek zaćmienia nastąpi o godzinie 9 min. 56 sek. 33 rano; środek o godz. 11 m. 20 s. 25 rano; koniec o godz. 12 m. 44 s. 17 rano; wielkość zaćmienia 11 cali.

II. Zaćmienie słońca całkowite d. 29 Sierpnia, widzialne w większej części połud. Ameryki i w bardzo małej części połudn. Afryki.

I. Zaćmienie cząstkowe księżyca d. 20 Marca, widzialne w Ameryce, a przy końcu swego trwania i w Australji.

II. Zaćmienie księżyca cząstkowe d. 14 Września, widzialne przez całe trwanie w Europie i w Afryce, a przez znaczną cześć trwania i w Ameryce, dla Warszawy początek zaćmienia nastąpi o godz. 0 min. 21 rano; środek o godz. 1 m. 50 rano; koniec o g. 3 m. 19 rano; wielkość zaćmienia $8^4/_{10}$ cali od strony północnej tarczy księżyca.

Epoki główne.

Rok 1867 Ery chrześcijańskiej jest:
6580 perjodu Juljańskiego;
7375 ery Byzantyńskiej.
1283 ery tureckiej, którego początek d. 22 maja 1866r. a koniec d. 15 maja 1867 r.
5628 ery żydowskiej, którego początek d. 21 Września 1866 r.
2344 Olimpiad, albo 2-gi rok zaczynającej się w lipcu 1866 roku.
2620 od założenia Rzymu, podług Xarsona.
2614 ery Nabonassara.
1867 kalendarza Gregorjańskiego, od 284 lat, to jest od r. 1582 d. 4 paźdz. zaprowadzonego, zaczynający się d. 1 stycznia n. s. Rok zaś 1867 podług kalendarza Juljańskiego zaczyna się w 12 dni poźniej, to jest d. 13 stycznia n. s. Nowy kalendarz zaprowadzony został w Polsce w r. 1586.

Rok 902 od zaprowadzenia religji chrześcijańskiej w Polsce.
634 od odkrycia zup solnych w Wieliczce.
619 od otwarcia kopalń Olkuskich.
467 od nadania przywileju akademji Krakow.
417 od odkrycia sztuki drukarskiej.
394 od urodzenia Mikołaja Kopernika.

Wolno drukować, pod warunkiem złożenia w Komitecie Cenzury, po wydrukowaniu, prawem przepisanej liczby egzemplarzy.

W Warszawie, dnia 25 Czerwca (10 Lipca) 1866 r. — Cenzor: *Stanisławski.*

DNI GALOWE W CESARSTWIE RUSKIEM I W KRÓLESTWIE POLSKIEM.

Które należy obchodzić przez nabożeństwo i uwolnienie uczniów od lekcji

Styczeń.

Dnia 13 (1) Nowy Rok Ruski, oraz Rocznica Urodzin J. C. W. W. X. *Heleny Pawłównej* i J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandrowicza.*

Marzec.

Dnia 3 (19 lutego) Pamiątka Wstąpienia na Tron Jego Cesars. Król. Mości N. Alexandra II Mikołajewicza.

Dnia 10 (26 lut.) Rocz. Urodzin J. C. W. W. X. Alexanra Alexandrowicza Nast. Tronu.

Kwiecień.

Dnia 29 (17) Rocznica Urodzin Jego Ces. Kr. Mości N. Alexandra II. Mikołajewicza i J. C. W. W. X. *Mikołaja Michałowicza.*

Sierpień.

Dnia 3 (22 lipca), Imieniny Jej Cesars. Król. Mości N. Marji Alexandrownej i J. C. W. W. X. *Maryi Alexandrownej* Córki Ich Ces. Król. Mości, tudzież J. C. W. W. X. *Marji Mikołajewnej*, Wdowy po J. Ces. W. W. X. *Maksymiljanie* Leuchtenbergskim.

Dnia 8 (27 lipca), Roczn. Urodz. Jej C. Król. M. N. Marji Alexandrownej, tudzież Rocz. Urodzin i Imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Starszego, i Imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Młodszego.

Wrzesień.

Dnia 7 (26 sierpnia) Rocznica Koronacji Jego Ces. Kr. Mości N. Alexandra II Mikołajewicza i J. C. K. Mości N. Marji Alexandrownej.

Dnia 11 (30 sierpnia), Imieniny Jego Ces. Kr. Mości N. Alexandra II Mikołajewicza i J. C. W. W. X. *Alexandra Alexandrowicza*, Następcy Tronu, oraz Rocznica Urodz. J. C. W. W. X. *Ołgi Mikołajewnej*, Małżonki J. K. M. Króla Wirtembergskiego i Święto Orderu Ś. Alexandra Newskiego.

Które należy obchodzić tylko przez nabożeństwo.

Styczeń.

Dnia 3 (22 grudnia), Imieniny J. C. W. W. X. *Anastazji Michałownej.*

Luty.

Dnia 15 (3), Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza.*

Dnia 16 (4), Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynownej.*

Kwiecień.

Dnia 13 (1) kwietnia, Rocz. Urodz. J. C. W. W. *Alexandra Michałowicza.*

Dnia 22 (10), Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza.*

Maj.

Dnia 5 (23 kwietnia), Imieniny J. C. W. W. X. *Alexandry Józefownej*, Małżonki J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza* i J. C. W. W. X. *Alexandry Petrównej*, J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza.*

Dnia 11 (29 kwietnia), Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza.*

Czerwiec.

Dnia 1 (20 maja), Imieniny J. C. W. W. X. *Alexieja Alexandrowicza.*

Dnia 2 (21 maja), Imieniny J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza*, J. C. W. W. X. *Konstantego Konstantynowicza* i J. C. W. W. X. *Heleny Pawłownej*, oraz Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Alexandry Petrownej.*

Lipiec.

Dnia 1 (13 czerwca), Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza.*

Dnia 8 (26 czer.), Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Alexandry Józefownej*, małżonki J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza* i Imieniny J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza*

Dnia 11 (28 czerwca), Imieniny J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i J. C. W. W. X. *Piotra Mikołajewicza.*

Dnia 13 (1) Roczn. Urodzin J. C. W. W. X *Wacława Konstantynowicza.*

Dnia 17 (5), Imieniny, J. C. W. W. X. *Sergjusza Alexandrowicza.*

Dnia 23 (11), Imieniny J. C. W. W. X. *Ołgi Mikołajewnej*, Małżonki J. K. M. Króla Wirtembergskiego, J. C. W. W. X. *Ołgi Konstantynównej* i J. C. W. W. X. *Ołgi Fedorównej.*

Dnia 27 (15), Imieniny J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza* i Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Anastazji Michałownej.*

Sierpień.

Dnia 18 (6), Roczn. Urodz. J. C. W. W. X. *Marji Mikołajewnej*, Wdowy po J. C. W. W. X. *Maxymiljanie* Leuchtenbergskim.

Dnia 22 (10), Roczn. Urodz. J. C. W. W. X. *Konstantego Konstantynowicza.*

Dnia 23 (11) Roczn. Urodz. J. C. W. W. X. *Jerzego Michałowicza.*

Dnia 23 (16), Roczn. Urodz. J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałównej.*

Wrzesień.

Dnia 3 (22 sierpnia), Roczn. Urodz. J. C. W. W. X. *Ołgi Konstantynównej.*

Dnia 20 (8), Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Ołgi Fedorównej.*

Dnia 21 (9), Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza.*

Dnia 29 (17), Imieniny J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynównej.*

Październik.

Dnia 3 (21 września), Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza*, i Imieniny J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza.*

Dnia 4 (22 wrześ.) Święto Orderu Równo-Apostolskiego X. Włodzimierza.

Dnia 10 (28 wrześ.) Imieniny J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza.*

Dnia 17 (5), Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Marji Alexandrównej*, córki Ich Ces. Kr. Mości i J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza.*

Dnia 25 (13), Roczn. Urodzin J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza.*

Listopad.

Dnia 18 (6), Rocz. Urodz. J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* Młodszego.

Dnia 20 (8), Imieniny J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza* i J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza*, tudzież Św. wszystkich Cesarsko-Rossyjskich Orderów.

Grudzień.

Dnia 6 (24 listop.) Imieniny J. C. W. W. X. *Katarzyny Michałównej*, i Św. Orderu Ś. Katarzyny W. Męcz.

Dnia 8 (26 listop.) Św. Orderu S. Jerzego W. M. Im. J. C. W.W. X. *Jerzego Michałowicza.*

Dnia 12 (30 listopada) Św. Orderu Ś. Andrzeja Apostoła.

Dnia 18 (6), Imieniny J. C. W. W. X *Mikołaja Konstantynowicza* i J. C. W. W. X. *Mikołaja Michałowicza.*

WYKAZ ALFABETYCZNY ŚWIĘTYCH I ŚWIĄT NA ROK 1867

z wyrażeniem dnia i miesiąca.

Abdona Męczennika 30 lipca.
Adama 24 grudnia.
Adelajdy 10 grudnia.
Adolfa Biskupa 17 czerwca.
Adrjana Męczennika 9 września.
Agapita Męczennika 18 sierpnia.
Agatona Papieża 10 stycznia.
Agaty Panny Męczenniczki 5 lutego.
Agnieszki Panny Męczenniczki 21 stycznia.
Agrypiny 23 czerwca.
Albina Biskupa 1 marca.
Albiny Panny 16 grudnia.
Alexandra Męczennika w Rzymie 26 lutego.
Alexandra Papieża 3 maja.
Alexandra Męczennika w Alex. 12 grudnia.
Aleksego Wyznawcy 17 lipca.
Alfonsa 22 października.
Alfreda 3 lipca.
Alodji P. M. 22 października.
Aloizego Gonzagi 21 czerwca.
Amelji Księżnej 10 lipca.
Ambrożego Biskupa 7 grudnia.
Amalji Panny 2 marca.
Anastazego B. W. 2 maja.
Anastazego Męczen. 22 stycznia.
Anastazego Papieża 27 lutego.
Anastazego Wyznawcy 29 marca.
Anastazji Panny 26 lutego.
Anastazji Rzymianki 26 października.
Anatolji Męczenniczki 9 lipca.
Anatoljusza Biskupa 3 lipca.
Andrzeja Apostoła 30 listopada.
Andrzeja Polaka Pustelnika 6 maja.
Andrzeja z Krety 7 października.
Angeli 30 marca.
Anny Matki N. Marji Panny 26 lipca.
Aniołów Stróżów 2 października.
Ansgarego Biskupa 4 lutego.
Antoniego Opata 17 stycznia.
Antoniego Padewskiego 13 czerwca.
Antonina Arcybiskupa 10 maja.
Antoniny 16 grudnia.
Anzelma 23 kwietnia.
Apolinarego Biskupa 23 lipca.
Apolonji Panny Męczenniczki 9 lutego.
Apolonjusza Męczennika 18 kwietnia.
Arkadjusza Męczennika 12 stycznia.
Arsenjusza Biskupa 19 lipca.
Artura Biskupa 6 października.
Anastazego Biskupa 2 maja.
Augusta Wyznawcy 3 sierpnia.
Augustyna Biskupa 28 sierpnia.
Aurelji Panny 25 września.
Awita Męczennika 12 stycznia.

Balbiny Panny 31 marca.
Barlaama 27 listopada.
Barbary Panny 4 grudnia.
Barnaby Apostoła 11 czerwca.
Bartłomieja Apostoła 14 sierpnia.
Bazylego Biskupa 14 czerwca.
Beaty Panny 8 marca.
Bedy Kapłana 27 maja.
Belina Biskupa i Wyz. 26 Listop.
Benedykta Opata 21 marca.
Benigny Panny 19 sierpnia.
Benona Biskupa 16 czerwca.
Bernarda Opata 20 sierpnia.
Bernarda Seneńskiego 30 maja.
Bibianny Panny 2 grudnia.
Błażeja Biskupa 3 lutego.
Bogumiła 10 czerwca.
Bonawentury Kardynała 14 lipca.
Bonifacego Męczennika 14 maja.
Bonifacego B. Forentyńskiego 30 maja.
Bonifacego Biskupa 5 czerwca.
Bony Panny 24 kwietnia.
BOŻE CIAŁO 20 czerwca.
Bronisławy 18 sierpnia.
Brunona Wyznawcy 6 października.
Brygidy Panny 1 lutego.
Brygidy Wdowy 8 października.

Cecylji Panny Męcz. 22 listopada.
Celestyna 6 kwietnia.
Celsa Męczennika 28 lipca.
Cezarjusza Biskupa 27 sierpnia.
Cyprjana Biskupa 16 września.
Cyprjana Męczennika 26 września.
Cyrylla Biskupa 9 lipca.
Cyrjaka Kapłana 16 marca.
Cyrjaka Męczennika 8 sierpnia.
Cyrylla Djakona 22 marca.
Czesława Wyznawcy 20 lipca.
Czterdziestu Męczenników 10 marca.
Czterech Koronatów 8 listopada.

Damazego Papieża 11 grudnia.
Damiana Męczennika 27 września.
Daniela Męczennika 3 stycznia.
Daniela Proroka 21 lipca.
Dawida Króla 30 grudnia.
Dezyderjusza Biskupa 21 maja.
Domicelli Panny 7 maja.
Dominika Wyznawcy 4 sierpnia.
Dominiki Panny 6 lipca.
Donata Pustelnika 17 lutego.
Doroteusza Męczennika 28 marca.
Doroty Panny 6 lutego.
Dydaka Wyznawcy 12 listopada.
Dygny Panny 11 sierpnia.
Djonizego Biskupa 8 kwietnia.
Djonizego Męczennika 9 października.
Dzień zaduszny 2 listopada.

Edmunda Biskupa 16 listopada.
Edyty Królewny 15 grudnia.
Edwarda Króla 13 października.
Eleonory Panny 21 lutego.
Eljasza Proroka 20 lipca.
Eligjusza Biskupa 1 grudnia.
Elizeusza Proroka 2 października.
Elżbiety Wdowy 8 lipca.
Elżbiety Panny 5 listopada.
Elżbiety Królowej 19 listopada.
Emeryka Królew. 5 listopada.
Emiljana Biskupa 11 września.
Emiljany 5 stycznia.
Emilji 30 czerwca.
Engelberta 7 listopada.
Epifanjusza Biskupa 7 kwietnia.
Erazma Biskupa 2 czerwca.
Estery Królowej 18 listopada.
Eucharjusza Biskupa 20 lutego.
Eudoxjusza M. 5 września.
Eufemji Panny 16 września.
Eufrozyny Męczenniczki 3 września.
Eufrozyny Panny 11 lutego.
Eugenji Panny Męcz. 24 grudnia.
Eugenjusza Męczennika 14 sierpnia.
Eugenjusza Biskupa 30 grudnia.
Eulalji Panny 10 grudnia.
Eustachjusza Męczen. 20 września.
Euzebji Pan. Męcz. 29 października.
Euzebjusza Biskupa 16 grudnia.
Ewarysta Papieża 26 października.
Ewy 24 grudnia.
Ezechjasza Króla 30 października.
Ezechiela Proroka 10 kwietnia.

Fabjana 20 stycznia.
Faustyny Męczenniczki 15 lutego.
Faustyny Wdowy 19 grudnia.
Felicjana Biskupa 24 stycznia.
Felicjana Męczennika 9 czerwca.
Felixa Kapucyna 18 maja.
Felixa Męczennika 30 sierpnia.
Felixa z Noli 18 stycznia.
Felixa Walezjusza 20 listopada.
Ferdynanda Króla 30 maja.
Filipa Apostoła 1 maja.
Filipa Nerjusza 26 maja.
Filipa Benicjusza 23 sierpnia.
Filomeny Panny Męczen. 5 lipca.
Flawiana Męczennika 25 lutego.
Flawji Panny 5 października.
Florentyna Biskupa 16 października.
Florentyna Męczennika 4 maja.
Florjana Męczennika 17 października.
Fortunata Męczennika 27 Lutego.
Franciszka Borgjasza 10 października.
Franciszka Salezego 29 stycznia.
Franciszka a Paulo 2 kwietnia.
Franciszka Serafickiego 4 października.
Franciszka Ksawerego Wyznawcy 3 grudnia.
Franciszki Rzymianki 9 marca.
Fryderyka Opata 5 marca.
Fulgentego Biskupa 1 stycznia.

Gabrjela Archanioła 18 marca.
Gaudencji Panny 30 sierpnia.
Gaudentego Biskupa 12 lutego.
Gawła Opata 16 października.
Gedeona Sędziego 18 czerwca.
Genowefy Panny 3 stycznia.
Gerarda Biskupa 24 września.
Germana Biskupa 28 maja.
Gertrudy Panny 17 marca.
Gerwazego 19 czerwca.
Gotfreda (Bogumiła) 13 stycznia.
Gotfryda Biskupa 8 listopada.
Gracjana Biskupa 18 grudnia.
Grobu Chrystusa 5 maja.
Grzegorza Biskupa 4 stycznia.
Grzegorza Papieża 12 marca.
Grzegorza Nazyańskiego 9 maja.
Grzegorza Cudotwórcy 18 listopada.
Gustawa 2 sierpnia.
Gwidona Wyznawcy 12 września.

Heleny Cesarzowej 2 marca.
Heleny Królowej 21 maja.
Heljodora 3 lipca.
Henryka Cesarza 15 lipca.
Henryka 10 stycznia.
Hermenegilda Męczen. 13 kwietnia.
Hermogenesa 19 kwietnia.
Hiacynty Panny 30 stycznia.
Higina Papieża 11 stycznia.
Hilarego 14 stycznia.
Hieronima Dr. kościoła 30 września.
Hipolita 13 sierpnia.
Honoraty Panny 12 stycznia.
Huberta Biskupa 3 listopada.
Hugona 1 kwietnia.

Idy Panny 13 kwietnia.
Idziego Opata 1 września.
Ignacego Biskupa 1 lutego.
Ignacego Lojoli Wyznawcy 31 lipca.
Ildefonsa 23 stycznia.
Imienia Jezus 20 stycznia.
Imienia Marji 15 września.
Inocentego Papieża 28 lipca.
Ireneusza Smyrneńskiego 25 marca,
Ireneusza Męczennika 15 grudnia.
Ireny Panny 20 października.
Iwona Wyznawcy 19 maja.
Izabeli Panny 15 marca.
Izabeli Królowej 3 września.

Izajasza Proroka 6 lipca.
Izydora Biskupa 4 kwietnia.
Izydora Oracza 10 maja.

J*acka Wyznawcy* 18 sierpnia.
Jadwigi Wdowy 15 października.
Jakóba Apostoła 1 maja.
Jakóba Apostoła 25 lipca.
Jakóba Patrjarchy 21 kwietnia.
Jakóba z Nizybu 15 lipca.
Jakóba Pustelnika 17 lutego.
Jana Jałmużnika 23 stycznia.
Jana Chryzostoma 27 stycznia.
Jana Franciszka 16 czerwca.
Jana z Matty Wyznawcy 8 lutego.
Jana Bożego 8 marca.
Jana w Oleju 6 maja.
Jana Nepomucena 16 maja.
Jana Papieża 27 maja.
Jana Chrzciciela 24 czerwca.
Jana Męczennika 26 czerwca.
Jana Gwalberta 12 lipca.
Jana Kantego 27 października.
Jana z Dukli 7 lipca.
Jana Kapistrana Wyz. 23 października.
Jana od Krzyża 24 listopada.
Jana Ewangelisty 27 grudnia.
Januaryusza Biskupa M. 19 września.
Jerzego Męczennika 24 kwietnia.
Joachima Ojca N. M. P. 2 września.
Joanny Wdowy 24 maja.
Joanny Fremiot 21 sierpnia.
Jordana Wyznawcy 13 lutego.
Jowity Męczenniczki 15 lutego.
Józefa 27 listopada.
Józefa Obl. N. M. Panny 19 marca.
Józefa Kalasantego Wyz. 4 lipca.
Józefa z Kopertynu 18 września.
Judy Tadeusza Ap. 28 października.
Judyty Wdowy 16 listopada.
Juljana Męczennika 27 stycznia.
Juljana Męczennika 13 lutego.
Juljanny Panny 16 lutego.
Julji Panny Męczenniczki 22 maja.
Juljusza Papieża 12 kwietnia.
Julity Panny Męczenniczki 30 lipca.
Justa Biskupa 2 września.
Justyna Męczennika 17 września.
Justyniana Biskupa 5 września.
Justyny Panny M. 7 października.
Juwencyusza Męczennika 1 czerwca.

Kaja Męczennika 22 kwietnia.
Kajetana Wyznawcy 7 sierpnia.
Kalixta Papieża 14 października.
Kamilla Wyznawcy 18 lipca.
Kandyda Męczen. 9 października.
Kanuta Króla 19 stycznia.
Karola W. Cesarza 28 stycznia.
Karola Boromeusza 4 listopada.
Karoliny 5 lipca.
Kassjana Męczennika 13 sierpnia.
Kassyldy 15 kwietnia.
Katarzyny Szwedzkiéj 23 marca.
Katarzyny Seneńskiéj 30 kwietnia
Katarzyny Panny M. 25 listopada.
Katedry ś. Piotra w Rz. 18 stycznia.
Kated. ś. Pawła w Antyochji 22 lut.
Kazimierza Królewicza 4 marca.
Kiliana Biskupa 8 lipca.
Klary Panny 12 sierpnia.
Kleta Papieża 23 listopada.
Klemensa Biskupa M. 13 lutego.
Klemensa Papieża 23 listopada.
Kleofona Męczennika 25 września.
Klotyldy Królowy 6 czerwca.
Kolety Panny 6 marca.
Konstancji Panny M. 18 lutego.
Konstantyna Wyznawcy 11 marca.
Konrada Wyznawcy 19 lutego.
Konrada Biskupa 26 listopada.
Korduli Panny 22 października.
Kornelji Męczenniczki 31 marca.
Kozmy Męczennika 27 września.
Kryspina i Kryspjanina 28 października.
Krystyny Panny 24 lipca.
Krzysztofa Męczennika 25 lipca.
Kunegnndy Cesarzowej 3 marca.
Kunegundy król. Polskiej 29 lipca.
Kwiryna Męczennika 20 marca.
Krzyżowe dni 27, 28 i 29 Maja.

Lamberta 16 kwietnia.
Larga Męczennika 8 sierpnia.
Leandra Biskupa W. 27 lutego.
Leokadji Panny 9 grudnia.
Leona I Papieża 11 kwietnia.
Leona XI Papieża 28 czerwca.
Leonarda Wyznawcy 5 listopada.
Leonilli Panny M. 17 stycznia.
Leontyny Panny 15 marca.
Leopolda Margr. 15 listopada.
Longina Męczennika 15 marca.
Lucjana Męczennika 7 stycznia.
Lucyny Panny 30 czerwca.
Lucyny Męczen. 17 października.
Ludgardy Panny M. 16 czerwca.
Ludgera Biskupa 26 marca.
Ludomira 3 października.
Ludwika Wyznawcy 12 lutego.
Ludwika Król. Sycyl. 19 sierpnia.
Ludwika Król. 25 sierpnia.
Ludwiki Panny 15 kwietnia.

Ł*adysława z Gieln.* 22 września.
Łazarza Biskupa 17 grudnia.
Łucji Panny 13 grudnia.
Łukasza Ewang. 18 października.

Macieja Apostoła 24 lutego.
Magdaleny 25 maja i 22 lipca.
Makarego Opata 2 stycznia.
Makryny Męcz. 21 lipca.
Małgorzaty Król. Węgierskiej 13 lipca.
Małgorzaty Król. Szwedzkiej 10 czerwca.
Małgorzaty Panny i Męcz. 20 lipca.
Mamerta Biskupa 11 maja.
Mansweta Biskupa 28 listopada.
Marcella Papieża 16 stycznia.
Marcelli Wdowy 31 stycznia.
Marcellana Papieża 18 czerwca.
Marcellina Papieża 26 kwietnia.
Marcina Biskupa 11 listopada.
Marcina Papieża 12 listopada.

Marcjana Męczennika 17 kwietnia.
Marcjanny Panny Męczenniczki 9 stycznia.
Marka Męczennika 24 marca.
Marka Ewangelisty 30 stycznia.
Marka z Rzymu Męcz. 18 czerwca.
Marty Męczenniczki 19 styczmia.
Marty Panny 30 stycznia.
Marty Panny 29 lipca.
Marji Egipcjanki 10 kwietnia.
Marji z Engji 23 czerwca.
Marji Kleofy 9 kwietnia.
Marji Magdaleny we Fl. 31 maja.
Marji Magdaleny w Jerozolimie 22 lipca.
Marjusza 19 stycznia,
Mateusza Apostoła 21 września.
Matyldy Królowej 14 marca.
Maurycjusza 22 września.
Maurycego 13 września.
Maxymiljana Biskupa 12 października.
Maxymina Biskupa 8 czerwca.
Medarda Biskupa 8 czerwca.
Melanji P. M. 18 lutego.
Metodego 9 marca.
Michała Archanioła 29 września.
Mikołaja z Tolentynu 10 września.
Mikołaja Biskupa 6 grudnia.
Mirona Męczennika 17 sierpnia.
Młodzianków 28 grudnia.
Modesty Panny 15 czerwca.
Moniki Wdowy 4 maja.

Narcyza Biskupa 20 października.
NARODZENIE CHR. 25 grudnia.
NARODZENIE N. M. Panny 8 września.
Natalji Panny 27 lipca.
Nawrócenie św. Pawła 25 stycznia.
Nazarjusza Biskupa.
N. M. P. Anielskiej 2 sierpnia.
N. M. P. Bolesnej 12 kwietnia.
N. M. P. od wyzw. niewol. 24 września.
N. M. P. Loretańskiej 10 grudnia.
N. M. P. Łaskawej 12 maja.
N. M. P. Różańcowej 6 października.
N. M. P. Śnieżnej 5 sierpnia.
N. M. P. Szkaplerznej 16 lipca.
Nawiedzeaie N. M. P. 2 lipca.
Niemezjusza Męcz. 19 grudnia.
Nicefora Biskupa 13 marca.
NIEPOK. POCZ. N. M. P. 8 grud.
Nikodema Męcz. 15 września.
Norberta Biskupa 6 czerwca.
Niedziela 1 Adwentu 1 grudnia.
Niedziela Starozapustna 17 lutego.
Niedziela Mięsopustna 24 Lutego.
Niedziela Zapustna 6 marca.

OCZYSZCZENIE N. M. P. 2 lutego.
Ofiarowanie N. M. P. 21 listopada.
Oktawiana Męcz. 22 marca.
Olimpji 26 marca.
Onufrego Pustelnika 12 czerwca.
Opieki św. Józefa 12 maja.
Opieki N. M. P. 10 listopada.
Optata Biskupa 4 czerwca.
Ottona Biskupa 2 lipca.
Ottona Męczennika 16 stycznia.
Otylji Panny Męczenniczki 13 grudnia.

Pafnucego Męczennika 19 kwietnia.
Pankracego 12 maja.
Pantaleona Męczennika 27 lipca.
Paschalisa 17 maja.
Paschazego Biskupa 22 lutego.
Patrycji Męczenniczki 13 marca.
Paulina Biskupa 22 czerwca.
Pauliny Wdowy 26 stycznia.
Pawła Biskupa 22 marca.
Pawła Męczennika 26 czerwca.
Pawła I Pustel. 15 stycznia.
Pawła Apostoła 29 czerwca.
Pelagji Panny 11 lipca.
Pelagji Pokutnicy 12 października.
Petronelli 31 maja.
Pięciu Braci Polaków Męczen. 12 listopada.
Pięciu ran św. Franciszka 17 września.
Piotra Chryzologa 5 grudnia.
Piotra Eksorcysty 2 kwietnia.
Piotra Nolaski 31 stycznia.
Piotra Męczennika 29 kwietnia.
Piotra Celestyna 19 maja.
Piotra z Werony Męcz. 20 kwietnia.
PIOTRA i PAWŁA 29 czerwca.
Piotra w Okowach 1 sierpnia.
Piotra z Alkantary 19 października.
Piusa Papieża 5 maja.
Placydy Męczenniczki 5 października.
Placydy Panny 11 października.
Podwyższenie św. Krzyża 14 września.
Policukta Męczennika 21 maja.
Polikarpa Biskupa Męczennika 26 stycznia.
Popielec 6 marca.
Praxedy Panny 2 lipca.
Prokopa Męczennika 4 lipca.
Prokula Męczennika 1 czerwca.
Prospera Biskupa 25 czerwca.
Prota Męczennika 11 września.
Protazego 19 czerwca.
Pryma Męczennika 9 czerwca.
Pryski Panny 18 stycznia.
Przemienienie Pańskie 6 sierpnia.
Przeniesienie św. Kazimierza 27 sierpnia.
Przeniesienie św. Wojciecha 20 października.
Pulcherji Męczennizcki 7 lipca.
Pulcherji Panny 10 września.

Rafała Archanioła 24 października.
Rajmunda 28 stycznia.
Rajmunda Kardynała 31 sierpnia.
Reginy Panny 7 września.
Remigjusza Biskupa 1 października.
Roberta Opata 7 czerwca.
Rocha wyznawcy 16 sierpnia.
Romana Opata 28 lutego.
Romana Męczen. 9 sierpnia.
Romany Panny 23 lutego.
Romualda Opata 7 lutego.
Rozalji Panny 4 września.
Rozesłanie Apostołów 15 lipca.
Róży Panny 26 sierpnia.
Rudolfa 17 kwietnia.
Rufy Męczenniczki 28 listopada.
Rufina wyznawcy 19 sierpnia.
Rufiny Panny 31 sierpnia.

Ruperta Biskupa 27 marca.
Ryszarda Biskupa 3 kwietnia.

Sabby Opata 5 grudnia.
Sabina Wyznawcy 11 lipca.
Sabiny Męcz. 27 października.
Salezego Męczen. 12 sierpnia.
Salomei Panny 17 listopada.
Salwiana 17 marca.
Saturnina Męcz. 29 listopada.
Saturniny Panny i Męcz. 4 marca.
Scholastyki Panny 10 lutego.
Ścięcie św. Jana Chrzciciela 29 sierpnia.
Serapiona Wyznawcy i Męcz. 14 listopada.
Serca Pana Jezusa 28 czerwca.
Sergjusza Męczennika 24 lutego.
Serwacego Biskupa 13 maja.
Serwiljana Męczennika 20 kwietnia.
Seweryna Opata 8 stycznia.
Siedmiu braci śpiących 10 maja.
Sebastjana 20 stycznia.
Sonnena Męczennika 30 lipca.
Sotera Papieża 22 kwietnia.
Spirydona Biskupa 14 grudnia.
STANISŁAWA Biskupa 8 maja.
Stanisława Kostki 17 listopada.
Stefana Króla Węgierskiego 2 września.
Suplicjusza Męcz. 20 kwietnia.
Sygfryda B. M. 25 lutego.
Sylwerjusza 20 czerwca.
Sylwestra Papieża 31 grudnia.
Sylwiana Biskupa 17 lutego.
Symforjana Męczen. 22 sierpnia.
Synezjusza Męczen. 12 grudnia.
Syxta Papieża 28 marca.
SZCZEPANA I Męczen. 26 grudnia.
Szczepana Papieża 2 sierpnia.
Szymona z Lipny 28 lipca.
Szymona Apostoła 28 października.
Szymona z Edesy 5 lipca.

Tadeusza Apostoła 28 października.
Tarsylji Panny 24 grudnia.
Tekli Panny 23 września.
Telesfora Pap. Męcz. 5 stycznia.
Teobalda Pustelnika 1 lipca.
Teodora Męczennika 9 listopada.
Teodora Zakonnika 7 stycznia.
Teodory Męczenniczki 1 kwietnia.
Teodory Pokutnicy 11 września.
Teodozji Panny Męczen. 20 maja.
Teodozjusza Wyznawcy 11 stycznia.
Teodoryka 1 lipca.
Teofila Męczen. 6 lutego.
Teofila Biskupa 27 kwietnia.
Teofila Męczennika 20 grudnia.
Teresy Panny 15 października.
Tomasza z Akwinu 7 marca.
Tomasza z Willanowa 18 września.
Tomasza Apostoła 21 grudnia.
Tomasza Kantuaryjsk: 29 grudnia.
TRÓJCY ŚŚ. 16 czerwca.
TRZECH KRÓLI 6 stycznia.
Tyburcjusza 14 kwietnia.
Tymoteusza Biskupa 24 stycznia.
Tymoteusza Męcz. 21 stycznia.
Tytusa Biskupa 4 stycznia.

Ubalda Biskupa 16 maja.
Urbana 25 maja.
Urszuli Panny 21 października.

Wacława Króla 28 września.
Walentego kapłana Męcz. 14 lutego.
Walerego Biskupa 12 grudnia.
Walerego Męcz 12 września.
Walerji Męcz. 5 czerwca.
Walerji Panny 9 grudnia.
Walerjana Męczen. 14 marca.
Wawrzyńca Męcz. 10 sierpnia.
Wenantego Męcz. 18 maja.
Wenefrydy Panny 3 listopada.
Weroniki Panny 13 stycznia.
Weroniki Panny 4 lutego.
WIELKANOC 21 kwietnia.
Wiktorji Panny 23 grudnia.
Wiktora 1 września.
Wiktoryna Męcz. 6 marca.
Wiktoryna Biskupa 5 września.
Wiktora Bisk. Męcz. 2 listopada.
Wilhelma Arcyb. 10 stycznia.
Wilhelma Opata 6 kwietnia.
Wilhelma Księcia 28 maja.
Wilibalda Biskupa 7 lipca.
Wilibranda Biskupa 7 listopada.
Wincentego Biskupa 20 marca.
Wincentego Męcz. 22 stycznia.
Wincentego Fer. W. 5 kwietnia.
Wincentego a Paulo 19 lipca.
Wincentego Kadłubka 13 października.
Wita 15 czerwca.
Witalisa Męcz. 28 kwietnia.
Władysława Króla 27 czerwca.
WNIEBOWSTĄPIENIE PAŃSKIE 30 maja.
WNIEBOWZIĘCIE N. M. P. 15 sierpnia.
Wojciecha Biskupa M. 23 kwietnia.
Wolfganga Biskupa 31 października.
WSZYSTKICH ŚW. 1 listopada.

Zacharjasza Proroka 6 września.
Zacharjasza Papieża 5 listopada.
Zaślubienie N. M. P. 23 stycznia.
Zefiryna Papieża 26 sierpnia.
Zenobji Panny 30 października.
Zenobjusza 30 października.
Zenona Żołnierza 22 grudnia.
ZESŁANIE DUCHA ŚW. 9 czerwca.
Znalezienie św. Krzyża 3 maja.
Zofji i trzech córek 15 maja.
Zuzanny Panny Męcz. 11 sierpnia.
ZWIASTOWANIE N. M. P. 25 marca.
Zygmunta Króla 2 maja.

SŁÓWKO WSTĘPNE.

Wedle powszechnego mniemania, nic potrzebniejszego kobiecie nad miano dobréj gospodyni, a jednakże, rzecz dziwna, jak w wychowaniu ogólnie mało zwracają uwagi, czy młode osoby potrafią kiedyś odpowiedzieć temu przeznaczeniu. Powodem do tego bywa wyobrażenie, że zarząd domu jest rzeczą bardzo łatwą; wyobrażenie to błędne, bo dobra gospodyni powinna sama być wzorem porządku i pracowitości, aby zabiegi jéj gospodarskie pożądane wydały owoce, a dom stał się miłym każdemu. Nie należy bezwątpienia, aby matka oddawać miała kierunek swego gospodarstwa młodéj córce i odrywać ją w ten sposób od wszelkich zajęć umysłowych, lecz źle czyni, jeżeli po trochu nie przyucza ją do zatrudnień domowych i po za obrębem fortepianu, robótki, lub książki, nie daje jéj innego zajęcia, tak że panienka po pójściu zamąż, dopiéro przechodzić musi szkołę gospodarstwa i niejednokrotnie drogo przypłacać swoją nieudolność, a zawsze wiele skutkiem jéj doznać przykrości. Mówimy tu, zdaje się, prawdy nie nowe i powszechnie znane, a jednakże widać, że mało kto zastanawia się nad niemi gruntownie, skoro tak rzadko napotykamy dobre gospodynie. W mniéj zamożnych domach, gdzie cały ład i skład na saméj pani zależy, bo nie ma się kim wyręczyć, brak ten szczególnie czuć się daje, równie też i na wsi, gdzie chcąc mieć dom urządzony wygodnie i porządnie, wszystkiem się saméj zająć, o wszystkiem wcześnie pomyśleć wypada. Aby ułatwić zajęcie tak potrzebne, zamierzyliśmy wydać dla gospodyń p o d r ę c z n i k, przypominający i wskazujący zarazem niektóre właściwe im czynności.

Zamieszczamy tu rady co do urządzenia wygodnie domu, przepisy kuchenne i ogrodnicze na każdy miesiąc, zważywszy, że nie każdy równie jak biegłego w swéj sztuce kucharza, może trzymać ogrodnika, na któregoby zupełnie spuścić się można.

Wskazujemy również sposoby chowania drobiu i innych zwierząt domowych. Że zaś miłosierdzie jest wedle naszego mniemania jednym z najpierwszych obowiązków pani domu, umieszczamy przeto wskazówkę lekarską jak postąpić należy w wypadkach s k a l e c z e n i a, p o t ł u c z e n i a, o p a r z e n i a itp. tak powszechnych na wsi, zanim udać się można po ratunek do odlegle często zamieszkałego lekarza.





KOBIETA I GOSPODARSTWO WIEJSKIE.

„Prawdziwy postęp kobiety, rozpoczyna się walką z nędzą ją przygniatającą, z grubą i ciężką pracą, czyniącą twardą i szorstką tę dłoń, która ulgę i osłodę miękką nieść winna. Ci, którzy są istotnemi przyjaciołmi kobiety, w tym kierunku swą pracę wytężać powinni, a owocem jej będzie ulga boleści społecznej, rozwidnienie dziś tak zachmurzonego horyzontu, przecięcie jednego z pęt krępujących rozrost ludzkości”. Przytaczamy te słowa z dawniejszej naszej pracy [1]), aby wskazać na wstępie zasadę, która została powszechnie uznaną za pewnik między myślącemi kobietami. Nędza i zbyt ciężka praca, na jakiemkolwiek polu działalności niewieściej, nie przestają być w naszych oczach ochydnym chwastem, najważniejszem źródłem skażenia społecznego, upadku moralności i duchowego zdrowia w rodzinie. Niestety! rolniczy nasz kraj, w tej właśnie szlachetnej gałęzi zajęć, którąśmy odziedziczyli po przodkach w rolnictwie i gospodarstwie wiejskiem, przedstawia najwięcej niedostatków: najsilniejszą nędzę niewiasty, najgrubszą i najcięższą jej pracę oddziaływającą mocno na jej moralne usposobienie. A cho-

---

[1]) Kobieta i Igła w Noworoczniku dla Polek z r. 1866, str. 170, tudzież Kobieta i Ogród w Noworoczniku z r. 1864.

ciąż skutkiem dobrych popędów plemiennych skażenie niewielkie stosunkowo robi postępy, to przecież pijaństwo, brak oświaty, chciwość i swarliwość, są czarną plamą kobiet wiejskiego ludu. Wstąpmy tylko do chat naszych, a nie jeden szczegół przekona o prawdzie słów powyższych. Pierwszą tu oznaką ubóstwa i grubijańskiego usposobienia, niechlujny stan mieszkania, nieporządek zarówno obejmujący statki domowe jak pościołkę, dzieci jak i zwierzęta, które w tem gospodarstwie wspólny acz smutny z pierwszemi los dzielą. I ani zmiana stosunków bytu, w jakich się obecnie nasz włościanin znalazł, ani postęp w oświacie wyobrażeń i rozwinięciu społecznem, którego pod pewnym względem niepodobna zaprzeczyć, nic nie wpłynęło na polepszenie doli i stanowiska w jakiem się kobieta włościanka znajdowała i znajduje. Jeżeli teraz pójdziemy w wyższe warstwy społeczności wiejskiej — jeżeli zajrzemy do dworków drobnych właścicieli, oficjalistów — spotkamy obraz pocieszający pod wielu względami, ale niedość jeszcze zadawalający. Prawda, nędza tu ustępuje względnej zamożności, ordynaryjność pracy o wiele mniejsza, pobożność i cnoty domowe, bronią przystępu złemu — ale zawsze jeszcze poziom umysłów w tem stanowisku niewiast nizki, próżność rozwijająca się toczy cnoty starodawne jak robak zniszczenia, a chęć użycia już nie odpowiada zamożności własnemi środkami zdobywanej, skoro postęp w pracy i sposobach jej wykonywania nie zawitał pod te strzechy. I dziwna rzecz, to co jest obcą, zgubną naleciałością, to wprzódy jako mijazma zdrowiu szkodliwe, wkrada się do tych białych ubożuchnych dworków, niż myśl szersza, niż jaśniejsze, prawdziwsze słowo postępu.

A jednak tak w jednym jak i w drugim razie, kobiece gospodarstwo wiejskie ma najlepsze, najskuteczniejsze lekarstwa w sobie, przeciwko nędzy i moralnemu upadkowi; w niem kryje się źródło obfite zamożności dla rodzin; w niem pomoc rolnictwu męzkiemu, pomoc nie raz tak dzielna, iż zdołałaby wydźwignąć sama jedna ciężko dotkniętą stratami fortunę. Wspólnie z wszelkiemi innemi rzeczami ludzkiemi, ma gospodarstwo kobiece dwie strony medalu: ujemną i dodatnią, uciskającą i gojącą. — Od ręki, która bierze rządy domu wiejskiego, zależy ująć jedną lub drugą stronę. Hołdując gnuśności, przesądom, bezsilności, podlega niewiasta wiejska w niższych warstwach, wszystkim złym skutkom, zgubnym wpływom gospodarstwa domowego i rolnego. Od niej należy aby wstąpić na inną drogę i ze źródła złego uczynić źródło dobrego. Na to potrzeba tylko zastosować nowe środki i ulepszenia, odnowić zapomniane a dobre sposoby — jednem słowem wprowadzić nieco przemysłu w gospodarstwo kobiece.

Prababki nasze zostawiły nam wzniosłe przykłady cnót domowych a tradycja przedstawia je zawsze na tle rodziny, jako matki, opiekunki biednych i gospodynie. Kobiéta u nas mało żyła publicznie. Zaledwo wielkie panie arystokratycznych rodzin, zbliżone do dworu i jego intryg, brały udział czynny w wypadkach zajmujących kraj lub społeczność. Polka szukała dobrowolnie pewniejszego, cichszego stanowiska, a surowa pobożność, wielka moralność i gospodarność, liczone były za wieniec cnót, który najmilej okalały czoło młodej dziewicy. Możemy nawet rzec, iż całe wychowanie większości kobiet

naszych, zasadzało się tylko na wpojeniu cnót chrześcijańskich i nauczeniu domowego gospodarstwa. Po żeńskich klasztorach, które, mówiąc nawiasem, dostępne tylko były dla zamożniejszych, lub w izbie fraucymmeru, młode dziewczęta te jedynie przykłady i względy miały na widoku. To też sława dobrej gospodyni wysoko po wszystkie czasy była cenioną w Polsce. Przechowywały się nawet tradycją w szlacheckich rodzinach, różne sekreta gospodarskie, które młodsze pokolenie odziedziczało po pokoleniu zstępującem do grobu. Nie raz *silva rerum* lub inne familijne zapiski, mieszczą zbiór tych sekretów, których niezawodność długą stwierdzona praktyką, zmieniła się niemal w mądrość prawideł gospodarstwem kobiecem rządzących. Zaprawdę byłoby i dla dzisiejszego pokolenia niemniej ciekawą i pożyteczną rzeczą, zebrać te stare i rozpierzchłe notaty w jedną całość, aby tym sposobem stworzyć praktyczną naukę gospodarczą dla niewiast, naukę swoją własną i tem więcej może na zaufanie zasługującą. Prawda, w téj nauce tradycyjnéj a w części rutynicznéj, znalazłaby się nie jedna słaba, na przesądzie lub błędzie oparta, wiadomość; prawda, czasy się zmieniły a z niemi środki, ludzie, ich potrzeby i wymagania — ale zawsze podstawa na wiekowych spostrzeżeniach oparta, musiałaby zostać niewzruszoną; jednak, tak straciliśmy wszelką wiadomość o tém co było, iż złota nić tradycji wiążąca przeszłość z teraźniejszością w znacznéj części, niestety! może być uważaną za zupełnie zerwaną. Lecz kiedy dawne zapomnieliśmy — nowego jeszcześmy się nie nauczyli. Stare gospodarstwo kobiece z całym patryarchalnym jego przyborem, z liczną sług gromadą, z wieczorynkami przy kądzieli, z pracami około nabiału, ogrodu, spiżarni — to wszystko zdaje nam się niemożliwem, niepraktycznem, przestarzałem. Nowe gospodarstwo żyjące z krédką, obrachowujące korzyści, używające ulepszonych przyrządów, racjonalnych zasad, kierujące się przemysłem, i produkujące na handel, zupełnie jeszcze nieznane. Stojemy w pośrodku nie wiedząc co robić, gdzie się zwrócić i ulegając naszemu lenistwu nic nie robimy. Szczególniej zarzut taki, stosuje się do tych niewiast obywatelek, które osiadłszy na jednej ale zasobnej wiosce, są niejako środkową warstwą narodu, zkąd przykład i inicjatywa wszelkiego postępu wychodzić powinna. Kobieta wieśniaczka walczy z nędzą i uciążliwością swéj rolniczéj pracy, kobieta z pod strzechy dworkowej dość jest energiczna ale mało oświecona... żona obywatela wioskowego ma dosyć oświaty, aby pojąć gdzie i w czem leży korzyść, jest dość zamożną, aby w sferze swej działalności odpowiednie ulepszenia wprowadzić.

Otóż — a darujcie mi piękne gosposie — w tém najsilniej musimy naganić, że nie widzimy z waszej strony żadnych usiłowań do krzewienia i poprawy gospodarstwa wiejskiego, w gałęziach pod waszem berłem zostających. Dwory zamożniejsze tak pod tym względem stoją nisko, iż w wielu okolicach a bodaj czy nie w całym kraju, zakupują produkta wiejskiego gospodarstwa na własną potrzebę. A gdzież tu mówić o przemyśle wiejskim kobiecym, któryby się stał źródłem pięknych dochodów podtrzymujących ogólny gmach majątkowy obywatelskiej rodziny?!!...

— Jakto, zawołają moje, nie wątpię, że miłe czytelniczki — radzisz dom

nasz, dotąd cichy przybytek rodzinny, zamienić w jakąś fabrykę gospodarstwa kobiecego, któreby mówiąc językiem ekonomistów, *produkowało* rozmaite wyroby i przetwory na handel publiczny? Mamyż się zmienić w przemysłowców i handlarki? Co, może jeszcze zaprzągłszy wózek w jednego konika, z produktami swemi wyjeżdżać będziemy na jarmark do miasteczka?!

Och! wstrzymajcie swoje oburzenie. Nic podobnego wam nie chcę radzić, i propagując ideę postępu w wiejskiem waszem gospodarstwie wcale nie mam na myśli abyście go rozwinęły w rodzaj jakiejś fabryki regularnej, ściśle obrachowującej zyski. Broń Boże! Wierzę i zawsze będę to wyznawał, iż kobieta wiejska, obywatelka w gronie rodziny, ma tyle i tak różnorodnych zajęć, iż chcąc im wszystkim zadość uczynić, jak tego jej godność i obowiązek wymaga, nie miałaby dość czasu do specjalnego poświęcenia się na fabrykantkę, choćby nawet w nader ograniczonych rozmiarach. Rodziny wasze zbyt są mi drogie, abym chciał je pozbawiać pieczołowitości waszej dłoni. Owszem, pragnę najszczerzej, aby mężowie i synowie wasi, odbierali pierwociny z pracy około gospodarstwa wiejskiego. Kobieta gospodyni z wielkim pękiem kluczy u pasa, wcale nie jest dla nas czemś śmiesznėm. Poważamy jėj zajęcia, tak właściwe płci niewieściej. Uznajemy słuszność w wymaganiach tych mężów, którzy pragną, aby żony myślały o całości ich domowej bielizny i o spiżarce. Jakkolwiek możemy o gastronomji mniej pochlebne mieć wyobrażenie, a smakoszostwo i obżarstwo stawiać w rzędzie naszych nałogów godnych szyderczej chłosty, przyznajemy chętnie, iż zamożność spiżarni, czystość i ład gospodarczy, czyni na nas miłe wrażenie. Zapewne dobrze zrobiona zupa, lub szeregi półgęsków zawieszonych w spiżarni, nigdy nie będą dla nas ostatecznym ideałem przymiotów żony, ale z drugiej strony krzątanie się koło kuchni i spiżarki, choćby najpiękniejszych rączek i najdelikatniejszėj buzi, nie robi na nas złego efektu. Gospodarność w naszych pojęciach, zupełnie się godzi z wykształceniem kobiety, nawet wyższem, z delikatnością jėj uczuć i popędów.

Niech więc kobieta pozostanie zawsze pierwszą gospodynią domowego ogniska. Niech troska się o jego wygody, a nawet przyjemnostki. Obowiązki te w większym jeszcze stopniu ciężą na gospodyni wiejskiej, która całą swą niemal spiżarnię stworzyć i zapełnić musi, własną zabiegliwością i pracą. Miastowe gosposie, mają targi, mają sklepy zaopatrywane obficie w produkta wszystkich niemal pięciu części świata. Wszystko to jest u nich pod ręką, a dość byleby pieniądz był, to i znajdzie się co i gdzie kupić. Ale na wsi, pozostają środki własne i rządność, koniecznėj znajomości rzeczy wymagająca. Dobra gospodyni z niewielu danych środków, stwarza niemal cuda. Kto się kiedy wiejskiėj gosposi przypatrywał, musi uznać, iż jest to kręcenie bicza z piasku. Skrzętność staje się zadziwiającą. Umie ona od koniecznych nawet robót w polu, ująć jakąś rękę pracownika i skorzystać z niej czy to w oborze czy w sadzie, lesie albo na stawie. Każda pora roku ma właściwe dla naszych gospodyń zajęcia, których głównym celem spiżarnia. Spiżarnia jest bardzo ważną częścią w każdym obywatelskim dworze, a rozumiemy pod tėm nazwiskiem wszystkie przynależne części, choć od-

dzielnie stojące, jak piwnica, mleczarnia, sernik, suszarnia itp., których produkta schodzą się wspólnie w spiżarni.

Otóż proponując więcej postępu w gospodarstwie kobiecem, nie mamy nic innego na myśli, jak zostawiając kobietę w sferze obecnéj spiżarni, rozszerzyć nieco granice tejże i działalność.

Czas przechodni zmienia zwyczaje, nawyknienia, obala jedne, ruguje drugie, a na to miejsce stawia nowe, którym hołdują przychodzące pokolenia. Iść przeciwko temu prądowi naturalnemu, byłoby próżnym wysiłkiem, pracą bezużyteczną, a może nawet i szkodliwą. Tym zmianom w przebiegu czasu, podlegają tak wielkie jak i małe sprawy ludzkie... więc i gusta smakoszostwa, kuchnia narodowa nawet. Niewątpliwie nie jeden z nas jużby dziś nieskosztował tych potraw, które łechtały podniebienia naszych przodków. Kiedyś, flaki z szafranem stanowiły narodową sandomierską potrawę, a Litwa miała mnóstwo specjalnych smakołyków, które nawet znalazły uwiecznienie w tradycji i poezji. Bigos, o którym Mickiewicz tak szeroko się rozpisuje, ów bigos co wydawał zapach najkosztowniejszych kadzideł, możeby już dzisiaj nie jednemu nie smakował. Zastąpiły te potrawy inne, może mniéj zdrowe, mniéj pożywne, ale dla naszych podniebień dostępniejsze, a ztąd powszechne i upowszechniające się. Przy całem poszanowaniu dla tradycji, czujemy, iż nie w mocy naszéj zmienić ten prąd, który się począł z narodowéj wady, naśladowania wszystkiego co obce. Gdybyśmy naszą polską kuchnię przejrzeli, obaczylibyśmy w niej mnóstwo obcych naleciałości, zmienionych tylko nieco w swej formie — spolonizowanych, że tak powiemy. Szczególniej stosuje się to do kuchni miejskiej, wyrabiającej się nawet nie na polskiem gospodarstwie, ale albo na francuzkich wzorach restauracji i traktjerni, albo na niemieckich, oszczędnych obiadkach. Warszawa w tej zepsutej polskiej kuchni szczególniej przewodniczy i wywiera niekorzystny wpływ zarówno na miasta prowincjonalne jak i wsie. Wpływ ten zmienionych gustów i kuchni oddziaływa jeszcze na targi żywnościa. W ostatnich mianowicie czasach, targi nasze, ulegając temu pochopowi do przedmiotów obcych, zapełniają się mnóstwem wyrobów zagranicznych. Zacząwszy od prasowanego mięsa i buljonu, a skończywszy na deserowym serze i owocach, wszystko sprowadzamy z zagranicy. Nawet mąkę banacką na piękne ciasto! Za te wszystkie przedmioty, ogromne do obcych wychodzą summy. Żałujemy niezmiernie, iż brak szczegółowych danych, czyni nam niepodobnem tej uwagi poprzeć cyframi. Wtedy to ujawniłoby się, ile kraj nasz rok rocznie wysyła gotówki ciężko zapracowanéj. — Byłoby bardzo pożądaną rzeczą, aby zbytek zupełnie został wykluczony z naszych potrzeb — ale skoro tego niepodobna osięgnąć, jak również niepodobna zmienić smaku ogólnego — zachodzi więc pytanie, czyby produkcja miejscowa nie mogła wyprzeć kosztowniejszą zagraniczną i sama zagarnąć te wszystkie korzyści? Niezawodnie, nad tém pytaniem warto się szczegółowo zastanowić, posiadamy bowiem w większéj liczbie wypadków, wszystkie warunki, które czynią możliwą produkcję na miejscu. Co więcej, rozbierając te warunki, przychodzimy do przekonania, iż właśnie mieszczą się one w szrankach gospodarstwa wiejskiego, które wsparte małym przemysłem,

przy pewnych zmianach, z korzyścią dla siebie i kraju mogłoby zadość wymaganiom i potrzebom uczynić. Warunki te nawet tak są łatwe i dogodne, iż niepotrzeba by zmieniać głównego kierunku gospodarstwa kobiecego, mającego na celu zaopatrzenie domu i własnej spiżarni — ale pewna pozostałość od potrzeb domowych, pewien łatwy do osiągnięcia nadmiar, byłby w tym celu najzupełniej już wystarczającym. Z tego nadmiaru pozyskanego pracą zastosowaną do wymagań, czerpałby handel sowicie wypłacając się producentom. Ztądby płynęła korzyść, często, jak uczy praktyka, tak znaczna, iż stanowić może źródło zamożności. — Oto całe zadanie jakie stawiamy dzisiaj wiejskiemu kobiet gospodarstwu, a zarazem wiejskiemu przemysłowi. Niech idą z sobą w parze, niech się podpierają i uzupełniają wzajemnie, użytkowując pracę, darząc bogactwem.

Spiżarnia w staroszlacheckim domu, miała osobną swoją obsługę, a na jej czele stała klucznica. W żywych wspomnieniach zeszłego i początku teraźniejszego wieku, przechowała się jeszcze ta postać typowa, dziś niemal zupełnie znikła z naszego społeczeństwa. Nie dla tego aby po dworach nie było gospodyń, zajmujących obowiązki dawnej klucznicy — ale płatne te sługi w niczem nie są do niej podobne. Bez tradycji, a często bez żadnej znajomości rzeczy, mają tylko wielkie pretensje, a większą jeszcze zręczność pamiętania o sobie. Dawna klucznica rozumiała swój obowiązek, ceniła go, i piastowała z wielką godnością swój urząd, który ją stawiał bezpośrednio po gospodyni i pani domu na czele reszty żeńskiej czeladzi. Niekiedy klucznicą była daleka a uboga krewna, traktowana na równi z panią domu, a zawsze niemal ulubienica i w wielkim respekcie zostająca u domowników. Dziś ze zmianą i ten stosunek został zerwany... zawiązywać go przy naszych zwyczajach może niepodobna. Tak wyszliśmy z patryarchalności dawnej, tak oziębliśmy w sobie i na zewnątrz! Jeżeli więc nie mamy prawa żądać owej pokrewności uczuć, to przynajmniej od klucznic dzisiejszych, czyli, jak ich nazywają, gospodyń, nie zawadziłoby wymagać specjalnej znajomości przedmiotu. Przecież nie każda kobieta może być nauczycielką, nie każda posiada sztukę robienia strojów, więc też i nie pierwsza lepsza może służyć pani domu w pomocy do zarządu gospodarstwem. Gospodyni w większej majętności, koniecznie potrzebuje takiej pomocnicy, na którąby mogła zdać się i być pewną, że polecenia wykonane będą z sumiennością i umiejętnością. Praktyczne rozwiązanie tego względu, wywarłoby niezawodnie najkorzystniejszy wpływ na gospodarstwo wiejskie kobiece. Kto się z nim kiedykolwiek stykał, oceni całą słuszność naszej uwagi i wielką wagę jaką przywiązujemy do tego przedmiotu. Niewątpliwą zdaje się więc rzeczą, iż do obowiązków wiejskich gospodyń, potrzeba specjalnego wykształcenia w obranym zawodzie. Jakto — więc może potrzeba szkoły wiejskich gospodyń? Nie jesteśmy dalecy od tej myśli, która może bardzo wielu kobietom wyda się śmieszną lub wcale nawet bezsensową. Chciejmy się jednak tylko zimno zastanowić. Jeżeli mężczyzni przyszli już dziś do przekonania, iż bez praktycznej szkoły, połączonej z teoretycznym wykładem, nie będziem mieli zdolnych nawet niższych oficjalistów, jeżeli na karbowego, ekonoma, owczarza,

trzeba kończyć szkołę i zdawać egzamina, to nic tak bardzo nie widzimy strasznego i nielogicznego, aby niemniej trudne i znajomości specjalnej wymagające obowiązki gospodyń, nie miały także posiadać szkoły, rozumie się, praktyczno-teoretycznej. Czy znajomość obchodzenia się z drobiem, mleczywem, wyrabiania masła i serów, suszenia i konserwowania owoców, jarzyn itp. czynności gospodyń nie dadzą się objaśniać, pokazać praktycznie i ulepszać? Wiadomo, że we wszystkich tych zatrudnieniach, poczyniono mnóstwo ulepszeń, o których mało co wiedzą nasze gospodynie, a chociaż i wiedzą, to nie stosują, bo u nas teorja w życie, bardzo ciężko przechodzi. Nic więc nie widzimy śmiesznego w zakładaniu wzorowych folwarków gospodarstwa wiejskiego, gdzieby stosując cały postęp, praktycznie kształcono młode kobiety na gospodynie wiejskie. Jeżeli się nie mylimy, zakłady takie istnieją już w praktykę wprowadzane we Francji a z pewnością w Ameryce gdzie niewiasta bardzo wysoko w wykształceniu fachowem stoi. I u nas dałoby się coś podobnego przeprowadzić, bo nie braknie na zarządzające takiemi folwarkami zdolnych gospodyń. Zresztą nie myślimy tu o żadnych formach urzędowych. Każda renomowana gospodyni w swej okolicy, kształcąc około siebie młode dziewczęta może wydawać prywatne świadectwa o ich zdolności i umiejętności. Niewątpliwie, obdarzone takiemi świadectwami wszędzieby miejsca znalazły.

Spiżarnia jest tylko magazynem, gdzie się gromadzą produkta wiejskiego kobiecego gospodarstwa. Tam nawet gdzie to gospodarstwo jest dość rozległe, spiżarnia obsługująca domowe potrzeby, ściśle jest odgraniczoną z tą ogólną spiżarnią. Urządzenie tej ostatniej, jako magazynu służącego do przechowywania, musi być i jest dla gospodarstwa kwestją wielkiej wagi. Zważając na produkta otrzymywane — a będące zwykle materjałami pokarmowemi — na ich naturę, musimy dojść do wniosku, iż niedość czystości i ogólnego porządku w spiżarni, że miejsce na nią przeznaczone musi mieć inne jeszcze warunki. Naturalnie, sama nawet rozmaitość produktów, wymaga już pewnego rozdziału na gałęzie, którym osobne schowania czyli osobne spiżarnie służyć muszą. Zrobimy tu uwagę, iż za granicą wynaleziono już mnóstwo bardzo praktycznych środków, konserwowania rozmaitych materjałów pokarmowych. Piśmiennictwo gospodarcze byłoby z wielką korzyścią zbogaconem dziełkiem, w którem zebranoby te wszystkie sposoby, gdzieby rozebrano każdy szczegół, nie ze stanowiska ekonomicznego jak my to czynimy obecnie, ale specjalnie, technicznie. Dziś istnieje już niemal mechanika gospodarcza, chemja gospodarcza i inne umiejętności. Naturalnie, nie idzie nam o naukowe teorje, ale o wykazanie praktycznych zastosowań. Takim książkom rokujemy w gospodarstwie wiejskiem równe powodzenie jak kucharskim dobrze napisanym. — Moglibyśmy nawet wziąść za wzór którekolwiek z dzieł francuzkich (np. Maison Rouge) zmieniając je odpowiednio do naszych potrzeb i zwyczajów, a zachowując wszystko co jest racjonalnym postępem. Zachęcamy nasze dobre gospodynie, obeznane z piśmiennictwem zagranicznem do tej pracy, która niewątpliwie bardzo pożytecznąby się pokazała. Wtedy to na pierwszem miejscu podobnego dzieła, znalazłaby rozbiór kwestja urządzenia spiżarni bardzo dziś

niedostatecznie znana. Połączenie trudniejsze przechowania materjałów pokarmowych z budowlami mieszkalnemi, przewietrzanie ich, właściwa temperatura, urządzenie pułek i schowań etc., są to rzeczy bardzo ważne, a których ulepszenie i zachowanie umiejętne, dla postępów gospodarstwa byłoby nader pożądanem. Zresztą sama spiżarnia nie jest jeszcze ani dostatecznem miejscem gdzie się materjały przechowują, ani też gdzie się przyrządzają. W wielu bardzo razach urządzenie dobrej piwnicy, lub lodowni, zapewniłoby gospodarstwu znaczne korzyści. Dziś użycie lodu w konserwowaniu pokarmów ma niezmierne znaczenie i dla tego też zagranicą spotrzebowanie tego materjału rok rocznie olbrzymio wzrasta. Zawiązały się nawet między odległemi krajami stosunki handlu lodem, jak między Indjami Wschodniemi sprowadzającemi z Ameryki północnej ogromne ładunki tego materjału. — U nas tylko lodownie po dawnemu, są przedmiotem zbytku. Zdaje się, że ulepszone sposoby przechowywania lodu przez lato, postępy w stawianiu lodowni na powierzchni ziemi, zupełnie są nieznane. Jaką szkodę ponosimy przez to, świadczą tysiące zmarnowanych produktów podczas letnich upałów.

Toż samo musimy powiedzieć, iż urządzenie kominów po wiejskich kuchniach, opatrzenie ich ulepszonemi suszarniami w gospodarstwie domowem, musi mieć niezmierne znaczenie i jest potrzebą pierwszego rzędu. Pomijamy już marnowanie drzewa na dzisiejszych kuchniach, gdzie wieczny ogień płonie — ale cóż na nich można robić porządnie? O wysuszeniu produktów, o wędzeniu takowych gdy potrzeba, nie ma już nawet mowy. Rozumie się tam gdzie można, gdzie obszar gospodarstwa na to pozwala, konieczne są osobne suszarnie z wszelkiemi ulepszeniami. Ale powtarzamy, wszystkie te kwestje praktyczne wywołać powinny koniecznie specjalne dzieło szczegółowo opisujące całe gospodarstwo kobiece, dzienniki zaś kobietom poświęcone prowadzić dopiero będą mogły dalej wiadomości i ulepszenia. Bez podstaw, nie ma gmachu.

Jedną z najważniejszych gałęzi gospodarstwa kobiecego na wsi, jest obora. Wymaga ona prawda wyłącznego zajęcia, nie małych trudów przechodzących siły i usposobienia kobiety; to też właściwie prace koło niej powierzone być powinny mężczyznom, a tylko sam udój i mleczarnia zostają pod władztwem niewiasty. Jest to dań jéj należna. Ten biały płyn, przedziwny produkt natury, pod jej ręką przybrać może rozmaite formy, które go czynią użytecznym w przemyśle: masło, twaróg, ser najprzeróżniejszych odmian i gatunków biorą początek z mleka. U nas jednak czy to skutkiem zaniedbania, czy też braku przemysłu, zajęcie się mleczarnią, niegdyś obowiązkowe dla każdej gospodyni, co raz jest rzadsze i mniej u płci niewieściej liczy amatorek. Natomiast upowszechnił się zwyczaj wypuszczania obory w pacht, najczęściéj izraelitom, którzy ogółowo płacą lub też od sztuki. Powiadają obywatele i obywatelki, iż taki system zadość czyni potrzebie, bo zapewnia korzyści właścicielowi obory, pomniejsza jego trudy. Niebyśmy przeciwko temu nie mieli gdyby rzeczywiście pacht płacony był według istotnej wartości mleka, a przytem oddany w ręce kompetentne. Rozdział podobny przemysłu, miałby swoją dobrą stronę. Ale najczęściej pachciarstwo dla zajmującego się nim izraelity,

jest tylko protekstem pokrywającym inne, daleko korzystniejsze interesa. Nie zajmuje się on niem ani z zamiłowaniem, ani też ze znajomością rzeczy. Z tego więc wypływa, iż w wyrobach mlecznych ani przodujemy, ani też nawet własnych nie umiemy zaspokoić potrzeb. Jeżeli weźmiemy gospodarstwa mleczne w bliskości Warszawy, to z małym wyjątkiem pozostają one w rękach drobnych, ciemnych i chciwych przedsiebierców, niepojmujących ani zasad żywienia i utrzymywania obory, ani przechowywania czystego, zdrowego mleczywa. Utrzymują oni a raczej one, bo zajmują się tem kobiety, krowy rassy małomlecznej, żywione źle, hodowane niedbale — a więc ilość wyzyskiwanego mleka jest mała. Nie pozostaje więc przeto nic innego, jak ucieczka do różnego rodzaju żafałszowań. Prawda, warszawskie miejskie i podmiejskie mleczarki, o wiele nie dochodzą w dowcipie fałszowania mleczywa mleczarek paryzkich i londyńskich, ale przez swą ciemnotę, są niemniej dla publicznego zdrowia szkodliwe. Nieuzasadnione dodatki alkaljów, a mianowicie sody lub potażu, w celu zabezpieczenia mleka od zwarzenia, robią takie fabrykacje karygodnemi i tylko z jednej strony dobroduszności konsumentów, z drugiej brakowi ścisłego nadzoru na targach, przypisać musimy bezpieczeństwo, z jakiem podobne oszustwo u nas się praktykuje. Zrobimy jeszcze uwagę, iż każde wielkie miasto posiada w pewnej od murów odległości, tak nazwany okręg podmiejski mleczny, gdzie cały tryb gospodarstwa, zastosowany jest wyłącznie do produkcji mleka i masła. Warszawa tylko takiego okręgu nie posiada i nieliczne obory po folwarkach również w rękach pachciarzy pozostają. A jednak, maleńkie, pastewne gospodarstwa prowadzące, folwarki z oborami, byłyby nader pożądanem zjawiskiem około Warszawy, a urządzane w samem mieście składy mleczywa, wkrótce liczną klientelę wyrobićby sobie zdołały. Jest to koniecznem równie i w prowincjonalnych miastach, narzekających bardzo na brak dobrego mleczywa. Przed laty nawet kilku, w Łomży, jeśli się nie mylimy, powstał podobny skład nabiału z folwarków dóbr Jedwabne. Że początkowo miał wziętość, słyszeliśmy, ale czy się utrzymał skład taki, nie wiemy. W każdym jednak razie namawiamy i drobnych kapitalistów do zakładania folwarków mlecznych i gospodynie do pilnego zajęcia się mleczarnią.

Oprócz prowadzenia czystej mleczarni, to jest sprzedawania mleka, śmietanki i śmietany, co może być jedynie korzystnem przy dużych miastach, nabiał daje się przerobić w najrozliczniejsze produkta. Ale skutkiem wypuszczenia obór w pacht, nieznającym się na tem, a zaniedbania tego przemysłu przez gospodynie, wyrób produktów nabiałowych bardzo w naszym kraju upadł.

Już nie produkujemy ani części masła co dawniej, a nawet owe rzeczywiście sławne solone masła litewskie, nietylko, że stają się coraz droższe, ale i coraz z mniejszą umiejętnością przyrządzone, a zatem gorsze. W ogóle konserwowanie masła jest u nas zaniedbane, a jego wyrób wcale niekorzysta z nowszych ulepszeń, podnoszących procent otrzymywanego produktu. Gorzej jeszcze stojemy pod względem serów. Znikły już, przywożone na targi dawniej smakowite gomółki, bryndze, sery tłuste krowie. Prawda i smak publiczny w tym względzie nie małej uległ zmianie. Dano pierwszeństwo serom tłustym, na sposób szwajcarski, limburgski lub chesterski przygotowanym, a gdy nie

znaleziono takowych w kraju, sprowadzać zaczęto z zagranicy i to w wielkiej ilości. Znawca tego przedmiotu p. Ronikier z Korytnicy, sam posiadający najpiękniejszą fabrykę serów, podaje, iż corocznie do kraju wprowadzają za półmiljona złotych obcych serów. Nie byłoby zbytecznem zatrzymać tę sumkę w kraju, jako zapłatę za pracę około obór; a przecież summa ta łatwoby się zdwoiła, gdyby ceny serów spadły i różne gatunki smakowite, między publicznością mniej nawet zamożną upowszechniły się. Gospodarstwa więc mleczne powinny na tę drogę ulepszonej fabrykacji serów wstąpić, dla własnej i kraju korzyści. Liczne jednak przeciwko temu kierunkowi usłyszymy zarzuty. Jakto? zawołają moje czytelniczki, mamyż fabrykować sery szwajcarskie, limburgskie, a któż nas tego nauczy? Tak, nie ulega wątpliwości, iż robota tych gatunków sera, wymaga koniecznie specjalnej znajomości. Lecz święci garnków nie lepią. Ileż to z was, moje gosposie, podróżuje po Belgji lub Szwajcarji i mogłoby się z niemałą korzyścią przypatrzeć pracom około mleczarni i wyrobu serów. Resztę dobra książka dopełni. Jedna zaś założona mleczarnia w ten sposób, może mnóstwo mleczarek wykształcić. Kto zamożniejszy mógłby sprowadzić do gospodarstwa obznajmionego z fabrykacją serów robotnika, a kto tak kosztownych środków szukać nie może, niech jedzie do Korytnicy do p. Ronikiera, do Giełgudyszek do p. barona Keudla i innych miejscowości, gdzie sery ulepszone robią, a przypatrzyć się i nauczyć tego zdoła przy chęci i dobrej woli.

Jest jeszcze inny zarzut przeciwko temu trybowi prowadzenia gospodarstwa mlecznego, a mianowicie, iż jedna mleczarnia jest za małem polem do rozwinięcia ulepszonej fabrykacji serów. Sama fabrykacja wymaga pewnych nakladów i przyrządów, które nie opłacą się przeróbką mleczywa z jednej obory. Ale któż w takim razie zabrania stowarzyszać się mleczarniom w tak nazwane *spółki nabiałowe?* Cała Szwajcarja pokryta jest temi spółkami, a ich urządzenie godne naśladowania i mianowicie dla wiejskich gospodyń z ludu, byłoby niezmiernie korzystnem. Zatrzymując myśl spółek szwajcarskich, a zmieniając w nich to, czego wymaga zwyczaj miejscowy, w krótkim czasie wyrobilibyśmy jednę z najpożyteczniejszych wiejskich instytucji. Mleko z każdej obory oddawane do wspólnej fabryki, kontrolowane co do ilości i jakości, przerabianeby było na sery, a kapitał powstały ze sprzedaży ich, rozdzielany stosunkowo do dostarczonego mleczywa. Ani na chwilę nie wątpimy, iż podobna operacja podniosłaby niezmiernie zyski z obór i mleczarni, co w wielu razach dałoby piękną niezależność gospodyniom, a nawet mogłoby stać się pomocą ogólnemu gospodarstwu, w jego tak licznych teraźniejszych kłopotach i stratach.

Drugą, niemniej ważną, a zaniedbaniu ulegającą gałęzią gospodarstwa domowego, jest hodowla drobiu. Piękny drób był zawsze dumą gospodyń naszych, ale w ostatnich czasach skutkiem zaniedbania, chorób drobiu i uprzedzeń, chów tego ptastwa bardzo się zmniejszył. Wielkie gospodarstwo rolne, energicznie występuje przeciwko hodowli drobiu: gęsi są szkodliwe dla jego łąk irygowanych, kaczki dla zarybionych stawów, kury dla porządku domowego, indyki trudne do utrzymania... i... i wiele gatunków ptastwa, tyle

przytaczają powodów przeciwko jego trzymaniu. Ztąd też drób rośnie u nas w cenie, w miarę jak gospodynie obojętnieją na tę gałęź swych wiejskich zajęć. O tuczeniu gęsi, kaczek, pulard, nikt u nas nie myśli, a nietylko po prowincji ale nawet pod Warszawą i przy innych większych miastach. Cała więc hodowla skupia się w ręku wieśniaczek, prowadzących ją nieumiejętnie bez stosowania żadnych zasad postępu. Inaczej tę kwestję pojmują za granicą. Pominąwszy np. Strasbourg, gdzie miljony gęsi tuczą dla wydostania wątroby, z której przygotowuje się pasztet, we Francji chów drobiu bardzo jest upowszechniony. To też tam spełnia się niemal codziennie życzenie dobrego króla Henryka IV; tłusta kura znajdzie się zawsze w garnku najuboższego nawet włościanina. Chów drobiu propagują też tam wszelkiemi środkami a nawet poważnie zajmuje się nim i przyczynia nie mało ogród aklimatyzacji. W tym to ogrodzie aklimatyzacyjnym w Paryżu, jednym z najciekawszych działów jest zbiór kur i kogutów. Mianowicie liczą 58 odmian, a piękne są tak zwane odmiany de Crevecoeur, la Flèche Maus, Houdin, Gaskońskie, Benthama, chińskie i japońskie drobne, ale łatwo tuczne a świeżo przywiezione z Nangasaki. Dotychczas ogród aklimatyzacyjny sprzedał za 100 tysięcy franków nowych gatunków kur, w celu rozpowszechnienia licznych odmian.

Nie poprzestają na tem; na każdej wystawie rolniczej drób posiada osobny oddział, a wystawcy najlepszych sztuk wieńczeni są nagrodami. W przeszłym roku nawet (1865 r.) urządzono w Paryżu wystawę drobiu tuczonego zabitego, która zachwyciła stolicę, a zarazem pokazała, jak Francja pod tym względem stoi wysoko. To też nic dziwnego, że w okolicach Paryża istnieją kurniki, gdzie chowa się po 100,000 sztuk drobiu w najstaranniejszy i najtańszy sposób utrzymywanego. W zakładach takich jak np. p. Sora, wylęganie kurczat odbywa się sztucznie, a karmienie i hodowla zajmuje przeszło 60 kobiet. Miljonowe dochody są nagrodą tego przemysłu dla pana Sora. My nie żądamy tak obszernych kurników, ale pragnęlibyśmy aby w bliskości Warszawy, powstał choć na mniejszą skalę zakład sztucznego hodowania drobiu, a tym sposobem, oddziaływaniem swoim zniżył ceny na targach naszych, ceny zbyt wygórowane skutkiem zupełnego niedostatku konkurencji. Byłoby także do życzenia aby handel drobiu dostał się w lepsze niż dotychczas ręce, a przynajmniej, aby każda sztuka nieprzechodziła przez tylu agentów i faktorów, co bez potrzeby obciąża jej cenę. Ale to już nie od gospodyń naszych zależy, które zachęcać tylko możemy do pilniejszego zajęcia się kurnikami, w czem znajdą i w naszej nawet literaturze nie małą pomoc w dziełach Szpitala, Pietrusińskiego, Gawareckiego i innych, przedmiot ten wyczerpujących. O zbytek drobiu pewno się lękać nie mamy potrzeby, udogodnienie bowiem kommunikacji kolejowych, pozwoli odległym nawet stronom, przesyłać na targi miast produkcję kurników: jaja i drób zabity. Tam zaś gdzie i ten resurs nie służy, przygotowanie półgęsków, rulad z drobiu i innych półkucharskich produktów, dziś sprowadzanych do naszych handli z zagranicy, może być przedmiotem korzystnego zajęcia, chociaż jeszcze do tych środków udawać się nie ma potrzeby, skoro produkcja w zwykłej formie nie zaspakaja wymagań konsumcji.

Nie mamy możności ani zamiaru, przechodzić wszystkich gałęzi wiejskiego gospodarstwa niewieściego — ale chcieliśmy tylko zwrócić uwagę na stosunek jego do kobiety i ogólne nasze rozumowania poprzeć kilkoma wybitnemi przykładami. Uważaliśmy nawet podobne przypomnienie za tym większy obowiązek, iż warstwa kobiet obywatelek, najwięcej wpływowa, zaniedbuje właśnie nie jednę gałęź korzystnych niewieścich na wsi zajęć. Pozostawiamy zaś każdej z gospodyń uznanie, co, gdzie i jak wykonać. W jednych miejscowościach obora, w innych hodowla drobiu, ogrodnictwo, suszenie jarzyn i zbiórka leśnych płodów, stanowić mogą przeważne zajęcie. Co gdzie lepiéj i dogodniej. Zmysł praktyczny, jakim są kobiety w wysokim obdarzone stopniu, wskaże najwłaściwszy rodzaj i najodpowiedniejsze granice, różnym zajęciom. Ale są jedne i ogólne względy, na które główny nacisk kładziemy i zdaje nam się, iż takim względem jest obowiązek przykładu. Każda niewiasta na wyższem stanowisku oświaty stojąca, winna wywierać wpływ zbawienny na niższem położone. Uczucie solidarności, a nawet pewnego rodzaju misyjności, powinno we wszystkiem przewodniczyć. Prowadząc wzorowe gospodarstwo kobiece, osiągamy zyski i one są niejako nagrodą materjalną naszéj pracy, najpilniejszym do niej bodźcem. Nic jednak nieprzeszkadza, abyśmy obok tego nie mieli szukać pewnych zadowoleń moralnych z rozprzestrzenienia nauki i dobrego przykładu. Każda niewiasta, która własną pracą i wzorem zaszczepi w jednej wsi jakąkolwiek gałęź przemysłowego gospodarstwa, która do istniejących wprowadzi ulepszenia, a tem samem ułatwi pracę, uczyni ją korzystniejszą, zbogaca tym sposobem swoich bliźnich, wyzwala kobietę z pod zgnębienia i posuwa naprzód zdrowe ideje swej emancypacji. Zdaje nam się, iż nie ma nic piękniejszego dla obywatelki gospodyni, jak stać na czele wiejskich niewiast, być dla nich wzorem ładu, porządku, być twórcą niemal ich pomyślności. Szczęśliwa okolica, która posiada takie ubłogosławienie!

Siłę do podobnej pracy, prócz tej moralnej, jaką udziela religja i poczucie obowiązku, wyciągnąć można z zajęć rolniczych, a raczej gospodarstwa wiejskiego, potępiamy bowiem jak najenergiczniej ten gruby zwyczaj włościan, używających kobiety do zatrudnień w polu, do wyrzucania gnoju itp. Lecz toż samo rolnictwo tylko podniesione, ułatwione i odpowiednio zastosowane, może być bogactwem i podniesieniem niewiasty. Tam gdzie upowszechni się chów drobiu i otworzy dla niego odbyt, gdzie się uprawa jakiej pożytecznej rośliny zaprowadzi, tam kobieta wraca do swego naturalnego bo odpowiedniego jej siłom zajęcia, odzyskuje powaby właściwe jej płci. Łagodnieją obyczaje, krzewi się ład i porządek domowy, wraca moralność do zakłóconych rodzin, harmonja do społeczeństwa. Nie jest to wcale złudny i niepodobny do osiągnięcia cel — owszem, widzieliśmy go nie raz przez nasze niewiasty pozyskiwany a życzymy, aby był on metą dla wszystkich. W każdych warunkach znaleźć można odpowiednie do tego środki, byleby była chęć, silna wola i zrozumienie przedmiotu — a nawet pewnego rodzaju poświęcenie. Na takiej dźwigni małemi nawet siłami, wielkie rzeczy zdziałać można. Powtarzamy, iż wiejskie domowe niewiast gospodarstwo, ulepszone i wykonywane sumiennie, jest jednym

z najsilniejszych środków postępu kobiety, w tym duchu w jakim my postęp rozumiemy, a na co, zdaje się, większość uczciwych niewiast chętnie się zgodzi. Wszakże nic więcej nie żądamy, nad podniesienie i udogodnienie warunków pracy.

Adam Wiślicki.

O RACHUNKOWOŚCI.

Kto mniej wydaje niż ma dochodu, o tym zawsze powiedzieć można, że się dobrze rachuje, choćby żadnych nie pisał rachunków, lecz nie każdemu z łatwością przychodzi tak się urządzić. Na to trzeba mieć dochody znaczne, a małe potrzeby, gdy zaś widzimy, że te ostatnie daleko szybciej od pierwszych rosną, że do wydatków popychają nas często zewnętrzne okoliczności, chęć sprostania drugim, lub nawet godziwa poniekąd miłość własna, dobrze jest więc spisywać wszystko co się wydało, ażeby z summą przychodów porównać. Jest to zwykle udziałem gospodyni domu, to podciąganie pod jedną rubrykę, nieskończonych szczegółów domowego rozchodu; zajęcie drobiazgowe codzień się powtarzające, na pozór nieznaczące, jak wszystkie zatrudnienia kobiety w rodzinie, a jednak z tego rośnie ład, spokój, mało mówię — honor domu!... Gdy bowiem skutkiem złej administracji następuje brak, gdy przewyżką wydatku nad dochód fundusz się wyczerpie, szukamy często ratunku w pożyczkach, które są raczej zgubą. Dług mały pociąga większy za sobą, krzywdzi się drugich, nie oddając im ich mienia, tak dalej cała rodzina brnie w nieszczęście i w nędzę. Tu tedy na straży jéj bezpieczeństwa stanąć powinna kobieta, rządnością i wyrachowaniem jako gospodyni domu, radą przezorną jako żona, przestrogą i przykładem jako matka. Wstręt do długów we wzrastającem pokoleniu, jak najwcześniej budzić należy. Niech nikt, za młodu szczególniej, nie przyzwyczaja się brać na rachunek; usłużny kredyt kupców, bywa tu trucizną. — Masz za co? kupuj. — Nie masz, to się obejdź, a nie nawykaj do zużywania rzeczy, które nie są jeszcze twoją własnością, a których już zwykle nie ma, gdy za nie płacić przychodzi i wtedy wygląda to jak grosz darmo z kieszeni nam wyrwany, żeśmy prawie gotowi mieć żal do tych, którym on się słusznie należy.

Dla wygody gospodyń, jest urządzona bardzo dobra książka do rachunków, którą nabyć można w księgarni p. Błaszkowskiego po pół rubla, a w której każdy szczegół wydatków, nawet zabawa, ma swój dział osobny. Rubryka wydatków na żywność, podzielona na miesiące i dnie, alfabetycznie zaś wydrukowane wszystkie przedmioty, które się zwykle kupują na rozchód domowy. Wpisując co dzień co się wydało, można doskonale obliczyć ile się potrzebuje na wyżywienie domowników, na opał, światło, ubiór, wychowanie dzieci, rozrywki, choroby; można też dostrzedz w czém wydatek w granicę zbytku wkroczył i na czasie zabrać się do oszczędności.

DOM.

Nie będziemy tu opisywać jak dom winien być stawiony, ile, i w jaki rozłożonych sposób, mieścić ma pokoi, wiemy bowiem, że nikt nowego domu wedle wskazówki naszej budować nie będzie; ponieważ wiemy również, że podręcznik nasz znajdzie się w domach już umeblowanych, nie będziemy zatem wskazywać jakiego koloru krzesła gdzie mieścić się powinny, lecz nadmienimy tylko, że w ogóle, w tak nazwanym saloniku, czyli raczej bawialnym pokoju skromnego wiejskiego dworku (a takie głównie pisząc to, mamy na myśli) nie należy stawiać nic innego, prócz kanap, krzeseł, kozetek, stolików i fortepianu. Komody, szafy, serwantki itp. rzeczy, najstosowniej umieszczać w sypialnych, jadalnych, lub innych przyległych pokojach. Obicie do saloniku najlepiej przyozdabia, gdy jest na tle białem w jasno perłowe wzory, stosuje się bowiem do każdego koloru mebli i rozjaśnia oświetlenie wieczorne. Kosztowniejsze jest wprawdzie od malowania, którem je zastępują, lecz za to nierównie trwalsze. Ściany wybielone, rzadko już gdzie dziś napotykamy, bo jakkolwiek miłe mogą być dla oka, potrzebują częstego odnawiania, aby się utrzymywały w czystości, koszt zaś tego wyrówna prawie cenie malowania. Chcąc w pokojach utrzymać świeże powietrze, potrzeba zimą otwierać przynajmniej na kwadrans codziennie lufciki, w czasie palenia w piecach; w lecie zaś do dnia przed wschodem słońca, całe okna. Później dla much i gorąca zamykać je potrzeba, lub przymykać tylko okienice albo zapuszczać story, w oknach zaś zakładać siatki przezroczyste chroniące od owadów. Piece na zimę powinny być porządnie opatrzone, żeby nie dymiły i dawały należyte ciepło; ważna to bowiem rzecz tak ze względu na oszczędność drzewa, jak na zdrowie mieszkańców. Przeciw wilgoci, która często widzieć się daje w mieszkaniach, najskuteczniejszym środkiem, jaki z własnego podać możemy doświadczenia, jest stawianie żarzących węgli przy ścianach, w nowych glinianych naczyniach i otwieranie pod ten czas lufcików oraz blach w świeżo napalonych piecach. Ma się rozumieć, że potrzeba aby wtedy nikogo nie było w pokoju, gdyż swęd może łatwo nabawić bólu głowy. Czynność ta powtarza się codziennie dopóki ściana zupełnie nie wyschnie. Móle, które często gnieżdżąc się w meblach tyle czynią szkody, najlepiej wygubić można podkadzając stołki i kanapy proszkiem perskim sypanym na węgle. Na ten cel zgromadzić trzeba wszystkie zamulone przedmioty w jednym pokoju i pozamykać szczelnie drzwi i okna, aby się dym nie ulatniał. Kadzenie to powtarza się kilka razy. Później skrapia się jeszcze spody od mebli gorącym octem, a móle wyginą zupełnie. Czystość jest największą ozdobą każdego mieszkania, utrzymać ją zaś można wtedy tylko, gdy sama pani domu zamiłowana w porządku, przestrzega go pilnie. Gdzie służba nieliczna, gospodyni wstawszy rano, najpierw zająć się winna uprzątnieniem pokoi, a zwłaszcza przedpokoju i bawialni, aby na wypadek rannych gości, uniknąć zachodu i wstydu. Wczesne wstawanie pani, przyczynia się nie mało do utrzymania porządku wszędzie. Niepowinna się też uchylać od niego dobra gospodyni, dogadzając lenistwu pod pozo-

rem zdrowia; trzeba bowiem bardzo skołatanego wiekiem lub chorobą organizmu, aby dłuższy wypoczynek był mu niezbędnym. Długie spanie jest tylko szkodliwym nałogiem, od którego odwyknąć łatwo z odrobiną dobrej woli. Wszelkie rozporządzenia gospodarskie i roboty, wigilją rozrządzone być powinny, aby pani miała wolniejszą ranną porę, w której i tak dość mieć będzie zajęcia. Ubiór, o ile możności, od samego rana powinien być czystym i starannym, tak, aby przybycie niespodziewanego gościa, nie robiło kłopotu. Na ten również cel na wsi należy mieć zawsze w pogotowiu choćby najskromniejsze spiżarniane zapasy, jak np. wędliny i ciasta. Jest to raczej umniejszeniem aniżeli powiększeniem wydatków przyjęcia, najwięcej bowiem rzeczy, również jak i czasu marnuje się, gdy wszystko co potrzeba, nagle być robione musi. Jeżeli obok sypialnego znajdzie się jaki wolny pokoik, należy go przeznaczyć na skład sukien i bielizny, oraz postawić w nim umywalnię i wszelkie toaletowe przybory; w ten sposób wszystko się znajdzie w miejscu przy ubieraniu i łatwiej utrzymać porządek w innych pokojach. W tym celu chcielibyśmy także wszędzie obok jadalni widzieć podobny pokój przeznaczony na schowanie podręcznych zapasów żywności, obok zaś kuchni główną spiżarnię. Gościnny pokój (choćby jeden) utrzymany świeżo i czysto, jest także niezbędną oznaką dobrej gospodyni. Brak służby, bywa często wymówką dla pań, że nie mogą utrzymać porządku, wymówka ta jest płonną, bo kto lubi czystość, nawet pracą rąk własnych utrzymać ją woli, aniżeli znosić nieporządek. Nadmienić tu musimy, że aby znaleźć należytą pomoc w służących we wszelkich pracach i zachodach, wypada, trzymając ich w rozumnej karności, zyskać ich przychylność dobrem i sprawiedliwem obejściem. W miejscu własnych uwag, przytoczymy tu słowa wyrzeczone niedawno w tym przedmiocie, przez jednego ze znakomitych pisarzy naszych:

„Nie ma skarg ogólniejszych i bardziej wzajemnych, jak skargi sług na panów, a panów na sługi. Ale i tu, jak w sporach małżeńskich, sprawiedliwość jest zwykle w pośrodku. Jeśli bowiem w klasie służących, nieoświecony umysł, temperament niehamowany wychowaniem, często zły przykład w domu i towarzystwie, w którem ich dzieciństwo upływa, wyradzają przywary i nałogi, których szorstkość i nieumiarkowanie czyni ich nieznośnemi w pożyciu, odwraca od obowiązków, i zmusza nakoniec panów, iżby po kilkomiesięcznej próbie, coraz nowych sług sobie szukali, z coraz mniejszą nadzieją znalezienia dobrych, to też powiedzmy prawdę, czy z drugiej strony, w klasie oświeceńszej, możniejszej, wykształceńszej panów, znajdujemy zawsze te przymioty i cnoty, do których każda wyższość jest obowiązaną, aby się na swem stanowisku utrzymać, aby uzyskać tę cześć i uznanie, na których cała jej siła i istota polega? Odpowiedź na to zapytanie, w ogólności, niestety! zadowalającą nie będzie, a za najogólniejszą tego przyczynę, kładziemy śmiało: brak poczucia i poszanowania godności bliźniego w służących. Wiemy z góry, że przeciw temu zarzutowi zaprotestują niektórzy panowie, i to nie dla tego bynajmniej, aby w sobie tę winę płaszczykiem obłudy pokrywać, lecz że się sami do niej rzeczywiście nie czują. Kto się raz bowiem w niej postrzegł, ten się już niezawodnie poprawił. Ale chciejmy się tylko

zastanowić sumiennie, czy w obcowaniu ze służącemi, panowie, jako oświeceńsi i wyżsi, nie powinni troskliwiej i baczniej czuwać nad sobą samymi, aby ich swemi wadami nie razić a przykładem nie gorszyć, jak to czynią w obcowaniu z równemi sobie? Czy względem sług, jako mniej oświeconych i słabszych, nie powinniby być pobłażliwszymi i wyrozumialszymi, niż są zazwyczaj względem równych sobie? A przecież na tem to hamowaniu się i pobłażaniu wzajemnem, polega cały wdzięk i przyjemność wykształconych towarzystw; a przecież pokój i swoboda domowa, które tak wiele od stosunku ze sługami zależą, nie mniejszego warte są względu. I nie mówmy, że słudzy tego ocenić nie potrafią. Pan BÓG dał duszy ludzkiej poczucie dobrego i złego, jak smakowaniu własność rozróżnienia miodu od pieprzu; trzeba tylko, byśmy to dobro jedni drugim zasmakować dawali. Ale jak zwykle z jednej strony w sługach szukamy tylko narzędzi dogodności własnych, tak z drugiej, w stosunkach z niemi, mając głównie zwróconą baczność na to, co się nam od nich należy, nie dość myślimy o tem, cośmy sami czynić powinni, ażeby im w pełnieniu powinności dopomódz. Nie samo przykre nasze wrażenie, ale wniknienie w powody postępku, który je sprawił, stanowi słuszny sąd o nim. Dopóki więc nie zechcemy zadać sobie pracy, aby usterk mimowolny, z niedoświadczenia lub nierozwagi wynikły, który łagodne upomnienie łatwo może sprostować, umieć odróżnić od wyników złej woli, moralnego skażenia lub uporczywego nałogu: dopóty nie możemy się spodziewać, ażebyśmy i sami ze sług całkiem zadowoleni byli i skutecznie na poprawę ich wpływać mogli. A przecież każdy służący, rozpoczynając swój zawód, zwykle do pierwszej z dwóch powyższych kategorji należy i dopiero najczęściej przez niewyrozumiałą fantazyjność panów, nietylko się z wad swoich, bez rady i przewodnika, sam poprawić nie umie, lecz się w nich owszem przez niechęć i przekorę zatwardza. Żadna władza, żadna instytucja nie tworzy, bo nie może, doskonałych ludzi; trudno więc chcieć je obarczać staraniem, ażeby same dla nas, doskonałych służących kształciły. Wszelki stopień doskonałości moralnej osiąga się tylko w szkole „wzajemnego uczenia“, której nauką jest p r a w d a, a mistrzynią m i ł o ś ć, to jest chrześcjańska miłość bliźniego. Dom, w którym ona panuje i sprawiedliwości naucza, dom ten może być pewnym, że jeśli nie od razu, to przynajmniej nakoniec, dobre sługi „przydane mu będą“.

Dobra gospodyni powinna także przestrzegać ochędóstwa w ubiorze służby. Służące dopóty powinny mieć wzbroniony przystęp do pani, dopóki nie uczeszą włosów i nie ubiorą się czysto. Aby dzieci przyzwyczaić do zamiłowania porządku, należy wzbraniać im surowo brudzenia rąk, twarzy i sukni. Niepodobna, aby nieraz nie przekroczyły tego zakazu, lecz zawsze pilniejszą na siebie baczność dawać będą i z czasem potrafią utrzymać czystość zarówno około własnej osoby jak w domach swoich. Są bowiem pewne nawyknienia dzieciństwa, od których ludzie starsi rzadko kiedy odstępują.

Czynimy tu jeszcze uwagę, że również jak we wszelkich innych wydatkach domowych tak co do ubioru swego i dzieci, dobra gospodyni stosować się powinna zawsze do dochodów swoich. Ponieważ zaprawa podłogi, pranie

bielizny, oraz wywabianie plam, i czyszczenie naczyń należy także do działu porządku domowego, zatem podajemy poniżej stosowne do tego przepisy.

Zaprawa podłogi.

Jednym z największych warunków czystości i ozdoby każdego, zarówno większego jak mniejszego mieszkania, jest zaprawna podłoga. W mieszkaniach mniej wykwintnych, zazwyczaj parę tylko pokoi dla gości zaprawiają, resztę zaś myją. Pominąwszy już, że mycie to, zwłaszcza w zimie, nader jest przykre z powodu że sprowadza wilgoć, dodamy jeszcze, że więcej daleko wymaga zachodu, aniżeli utrzymanie w czystości zaprawnej raz podłogi, zwłaszcza jeżeli do wycierania używać się będzie szczotki ręcznej. Szczotek takich oprawnych w żelazo (gdyż drewniane nie wiele warte) dostanie w magazynie pana *Feista* przy ulicy Senatorskiej wprost kościoła Reformatów za rs. 5 k. 40. Zastępują one doskonale froterkę nogami, tak męczącą i niepodobną prawie dla kobiet służebnych. Ręczną szczotką w przeciągu godziny najsłabsza kobieta wytrzeć może doskonale duży salon, niepotrzeba tylko nic naciskać szczotki, lecz zwolna posuwać ją tam i napowrót kilka razy po każdej tafli. Zaprawa, której przepis podajemy poniżej, zarówno dla swej trwałości, pięknego koloru jak i taniości, dla każdego jest przystępną. Do półtora garnca deszczowej wody (proporcja na pociągnienie dwa razy saloniku o trzech oknach) bierze się:

Funt wosku, ćwierć funta orleanu, pół funta potażu.
Gumigutty za 7$^1/_2$ kop., kleju za 2$^1/_2$ kop.

Gumiguttę miałko utłuczoną, moczy się wraz z orleanem wigilją, w kwarcie wody miękkiej, następnie zaś gotuje się przez pół godziny. Oddzielnie gotować należy w półgarcu miękkiej wody wosk drobno pokrajany, wraz z klejem. Gdy już i wosk i farba należycie się rozpuściły, zmieszać wszystko razem i znów zagotować. Włożyć potem ostrożnie po trochu potaż, uważając aby farba, która wtedy burzyć się zaczyna niewykipiała i mieszając ciągle. Gdy się wszystko razem parę razy zagotuje, odstawić od ognia i ustawiwszy cały garnek w cieple w kominie, nalewać po trochu farby na miseczkę suchą, czysto wymytą i podłogę smarować pędzlem, a następnie rozcierać jeszcze starą szczotką od zamiatania. Na dobrem rozcieraniu zależy gładkość i równy kolor zaprawy, oraz jej trwałość. Koniecznem jest także, aby farba była gorąca. Gdy podłoga dobrze wyschnie, to jest na drugi dzień po zaprawie wycierać ją należy wyżej opisaną ręczną szczotką. Jeżeli zamiast jasno-żółtego koloru, który jest najdroższy, zechcemy dać kolor ciemno-orzechowy, w miejscu gumigutty i orleanu, dodaje się do zaprawy trzy ćwierci funta umbry, którą po zagotowaniu przecedzić trzeba przez sito, aby odłączyć piasek.

Pranie bielizny.

Dwa funty mydła pokrajanego rozgotować w pewnej ilości wody miękkiej, wlać potem w dużą balję, dodając tyle ciepłej, miękkiej wody, ażeby razem

było garncy 14. — Dodaje się do tego cztery łyżki olejku terpentynowego i sześć łyżek amoniaku, dobrze mieszając wszystko, uważać należy, aby tych olejków nie wlewać w wodę gorącą tylko w ciepłą, gdyż inaczej tracą swą własność. Bieliznę brudną, suchą układać po parę sztuk w wannę i polewać tym płynem upychając rękami ażeby się dobrze zamaczała. Tak namoczona bielizna powinna stać godzin 10; potem prać ją w tym samym płynie, w którym jest namoczona niedolewając wody — trzeba bardzo starannie każdą sztukę wycierać, bo od pierwszego wytarcia zależy aby się pranie udało. Następnie układa się bielizna znów do wanny, polewając już zupełnie czystą bez mydła dobrze gorącą wodą; tak niech poleży z godzinę. Po drugiem wypraniu, płukać, potem farbkować, krochmalić i wieszać. Takim sposobem prana bielizna, jeśli jest zażółconą, wraca do pierwotnej białości, ma się rozumieć nie od pierwszego prania. Możemy zapewnić czytelniczki, że wskazane wyżej olejki, nie psują bielizny; wiemy to najpierw od chemików, a potem z własnego doświadczenia. Ilość przez nas podana wody, mydła i olejków wystarcza na 130 sztuk bielizny cienkiej. Chcąc zamiast farbki użyć ultramariny, która na ten cel jest daleko lepsza, trzeba wziąść pewną jej ilość np. pół łuta, wsypać w dubeltowy płócienny gałganek, zawiązać mocno i dopiero moczyć w wodzie a tą wodą farbkować bieliznę. Ćwierć funta ultramariny kosztuje w składach materjałów aptecznych kop. 15 — funt olejku terpentynowego w tychże składach kop. 45, — a funt amonjaku kop. 30. Sposób prania przez nas wskazany jest oszczędniejszy daleko od zwyczajnego, bo zabiera mniej czasu i mniej mydła potrzebuje, bielizna zaś nie drze się długiem tarciem. Farbkując w ultramarinie, trzeba często mieszać wodę i maczać po jednej sztuce, żeby plam nie było.

Czyszczenie i utrzymanie naczyń żelaznych, miedzianych, mosiężnych, srebrnych, szklannych i porcelanowych, oraz sposoby sklejania tych ostatnich.

Garnków żelaznych, patelni i innych tego rodzaju naczyń kuchennych nie należy szorować piaskiem ale otrębami albo czystemi trocinami.

Najwięcej jednak przezorności wymagają naczynia kuchenne miedziane. Z wierzchu szorować je można drobno utłuczoną cegłą i przesianym popiołem, wewnątrz dokładnie wymywać i wycierać. Przechowują się takie naczynia w miejscach suchych, a jeśli długo leżały, przed użyciem powtórnego oczyszczania wymagają. Wiadomo bowiem z mineralogji, jaki podobne naczynia przy nieochędostwie uszczerbek zdrowiu przynieść mogą. Czyszcząc je zatem wewnątrz, unikać potrzeba mocnego i ostrego szorowania, które pobiałę zetrzećby mogło i nieużywać ich do gotowania kwaśnych potraw, niezapewniwszy się pierwej, iż należycie są wybielone. Postrzegłszy, że pobiała zaczyna schodzić, należy ją odnowić. Zważając na konieczność pobielania, dogodną jest rzeczą wykonać je w domu. Oto jest prosty i łatwy sposób wybielania rądli, który przez ludzi kuchennych pojętym być może. Wyszorowawszy jak najczyściej naczynie, roztapia się w niem tyle przedniej cyny, ile do pobielenia potrzeba. Po roztopieniu, wsypuje się miałko utłuczonej soli amoniackiej, ile jej we trzy palce wziąść można. Potem wiązką

grubych kłaków czyli pakuł, rozciera się wewnątrz naczynia roztopiona cyna tak dobrze, aż według potrzeby przystanie do miedzi. Gdyby się cyna nie najlepiej chwytała, można temu przez dosypanie odrobiny soli amoniackiej zaradzić. Rozumie się bowiem samo przez się, że im większe jest naczynie, tem więcej cyny, a zatem i więcej soli do wybielenia go użyć potrzeba. Dodać tu jeszcze potrzeba, iż do pobielania naczyń miedzianych, używa się najczyściejsza cyna angielska, gdyż cyna z ołowiem zmieszana, równie jak miedź szkodliwa jest zdrowiu.

Szklanki nowo kupione, nim się do płynów gorących użyją, należy pozaparzać, to jest, ustawiwszy je w kotle, nalać zimną wodą i zagotować aż do wrzenia. Po ostygnieniu wody wyjęte, nie będą pękały od gorącej cieczy, byleby nadto np. stojąc na mrozie, oziębione nie były. W podobnyż sposób postępuje się z nowym fajansem, a nawet z porcelaną, gdyż polewa na takich naczyniach przy nagłej zmianie temperatury w kawałki pękać zwykła.

Roztłuczone szklanne, porcelanowe lub gliniane naczynie, może być trwale sklejone następującym kitem: Ćwierć łóta utartego mastyxu, rozpuścić w półtora łóta najtęższego jaki być może spirytusu. W tym samym czasie pół łóta kleju rybiego pokrajać drobno i rozpuścić go w czterech łótach zwyczajnej wódki. Potem pół ćwierci łóta tłuczonej gumy amoniackiej utrze się z gorącym jeszcze rozpuszczonym rybim klejem, a nakoniec wmiesza się rozczyn spirytusowy z mastyxem. Dopóki ta mieszanina jeszcze jest ciepła, ma podobieństwo do mlecznego płynu, po ostygnieniu zaś podobna jest do galarety i tak można ją bez zepsucia kilka lat przechowywać. Mając sklejać tym kitem naczynie, potrzeba skorupy włożyć pierwej w gorącą wodę, rozgrzać brzegi, któremi się mają zetknąć, powlec je kitem, i po zestawieniu, należycie ścisnąwszy, przez 12 godzin nieporuszać. Kit taki angielskim zwany, silnie spaja, a używszy siły do rozerwania spojonych kawałków, naczynie w innem raczej miejscu pęka. Można jeszcze w tym samym celu użyć kitu z niegaszonego wapna, białkiem od jaja na ciasto zarobionego, ale taki zbyt nagle zasycha i zbyt widoczne ślady spojenia zostawia. Angielskim kitem sklejonych naczyń, niepotrzeba na znaczne gorąco narażać, gdyż kit mógłby się roztopić. — Trwalszym jest nierównie trzeci gatunek podobnego kitu, a który następującym sposobem zrobić można. Czysty kopal ropuszcza się w najtęższym spirytusie w takiej ilości, jaką spirytus przyjąć zdoła, i flaszeczka z tym rozczynem szczelnie się zatyka. Wrazie potrzeby, nalewa się na miseczkę przyzwoita ilość tego kitu, przydaje się dystylowanej wody i smaruje palcami obie powierzchnie spoić się mające, które się potem składają, obwięzują i tak przez kilka dni w spokojności zostawiają, aby kit dobrze wysechł. We szkle lub porcelanie tym sposobem sklejonej, można nietylko wodę, ale i kwasy bezpiecznie gotować.

Złote i srebrne sprzęty, oraz naczynia zaśniedziałe, chędożą się kredą miałko w moździerzu utartą, którą za pomocą kawałka sukna, a lepiej jeszcze irchy albo zamszu, ochuchaną powierzchnię naczyń pocierać trzeba dopóty, dopóki czystego blasku nienabierze, poczem wytrzeć ją czystą i suchą bielizną. Jeśli bardzo zaśniedziały, kredę rozrobić potrzeba nieco octem. Tymże spo-

sobem chędożą się wszelkie kompozycje metaliczne i bronziki pozłacane u komod i innych mebli. Do zupełnego oczyszczenia mocno i oddawna zaśniedziałej rzeczy metalowej, służy roztwór jednej części kwasu solnego z dwoma częściami wody. Tak zmieszanym rozciekiem przemywają się miejsca śniedzią splamione, a w dziesięć minut potem szorują się gliną garncarską. Jeżeli plamy niezupełnie puszczą, postępowanie to powtórzyć trzeba. Sposób taki używa się najskuteczniej z miedzią, mosiędzem, tombakiem. a nawet żelazem.

Zamiast zwyczajnego sposobu chędożenia cyny za pomocą piasku, który zbytnie rysy zostawia, użyć raczej wypada drobno w moździerzu utłuczonej cegły lub przesianego popiołu. Tymże sposobem chędoży się i mosiądz. Przedmioty z tego ostatniego metalu, jeżeli długo bez użycia leżały, okrywają się na powierzchni śniedzią, która lubo niewidoczna, za dotknięciem jednak palcami, nieprzyjemny odór sprawuje. W takim więc razie rzeczy podobne, nim się do rąk wezmą, starannie wytrzeć należy. Mosiężne naczynia, jakoto: samowary, miednice, po każdem zmoczeniu, aż do zupełnej suchości wycierać potrzeba.

Najtrudniej zapobiedz rdzewieniu żelaznych i stalowych sprzętów. Sprzęty więc takowe przechowywać należy sucho; jeśli zaś w użyciu okryły się wilgocią, czysto je wytrzeć i osuszyć przed zachowaniem potrzeba. Stal polerowana ociera się suknem albo suchym płatkiem, utracony zaś przez zardzewienie jej polor, tylko fabrykantów sposoby wrócić są zdolne. I dla tego wszelkie ozdobne stalowe sprzęty, jakoto: szczypce, noże itd. jak najochędożniej przechowywać trzeba.

Naczynia złote i srebrne, zwłaszcza ozdobione płaskorzeźbami lub matowane, jeśli się zabrudzą, omyć można wodą z mydłem, szczotką starannie wychędożyć, a wytarłszy bielizną i w cieple wysuszywszy, schować. Takimże sposobem czyszczą się sprzęty kościane, z perłowej macicy i drewniane kosztowne, ale tych nie można osuszać przy ogniu, ponieważ łatwo pękają.

Ozdoby złocone, jakoto ramy u obrazów, w przypadku jakiego zabrudzenia, ocierają się wilgotnym płatkiem lekko i bez naruszenia lakieru, którego jeśli na tak złoconej powierzchni nie ma, wszystka pozłota zetrzeć się może. Ozdoby jakimbądź sposobem lakierowane, emaljowane itd. nie cierpią żadnego szorowania, jak najlżej zatem ocierać je należy. Na lakierowane tace kleistą cieczą zanieczyszczone, nalewa się nieco wody, pociera palcami, opłukuje i lekko serwetą osusza. Plamy tłuste dosyć jest wytrzeć. Nigdy na lakierowanych tacach nie stawia się nic gorącego.

Jeżeli noże stalowe za nadto są hartowne, czyli łatwo się wyszczerbiają, w takim razie można im część hartu odjąć, zanurzając każdy z osobna na chwilę w ukrop albo w rozgrzany popiół. Noże zaś nie mające tej własności, Jak najtroskliwiej chronić potrzeba od wody gorącej, ażeby utraciwszy hart zupełnie, nie gięły się i nie tępiły.

Wreszcie z zasad porządku wynika, ażeby gospodyni o każdym sprzęcie, o każdem naczyniu w jej gospodarstwie potrzebnem wiedziała. Zabezpieczy ich trwałość i powiększy ważność użytku, jeśli każdemu stałe i przyzwoite miejsce przeznaczy. Mieć powinna pod ręką ścierki i ręczniki, których

niedostatek po wielu domach staje się ważną nieochędóstwa przyczyną. Bielizna taka, po każdem zwilgoceniu powinna wyschnąć, nim się w swojem miejscu zachowa.

SPIŻARNIA I PIWNICA.

Najpierwszym warunkiem spiżarni jest, ażeby była jasna, sucha i wolny przeciąg powietrza ułatwiony miała. Tam gospodyni zaopatrzyć się powinna w korki, gwoździki, sznurki i inne podobne przedmioty, których potrzeba zazwyczaj w razie wynika. Na wszystkie takie przedmioty oddzielne i łatwo przystępne być powinno schowanie, a nawet i pomiędzy niemi porządku i oszczędności prawidła zachowane.

Jednym z najważniejszych gospodarstwa przedmiotów są worki, względem których porządek i oszczędność niezachowana, snadniej niż się na pozór wydaje, nieład i uszczerbek w gospodarstwie przynosi. Gdy zaś często ginąć zwykły, sama więc gospodyni wydawać je powinna; powinna wiedzieć ile ich i jakie wydaje, ażeby podług tego zawsze je odebrać mogła. Jeżeli w użyciu stały się wilgotnemi, potrzeba je w spiżarni rozwiesić, aby należycie wyschły, a nawet w każdym razie bezpieczniej jest wieszać je wysoko, gdyż szczury i myszy łatwo je dziurawią i niszczą.

Co do ochędóstwa w spiżarni, winna jest gospodyni zawsze mieć na uwadze, iż się tam wszelka żywność znajduje, do tej więc przezorności cały rozkład przedmiotów w spiżarni zastosować należy. Okienka zabezpieczone być powinny przeciwko kotom, a w czasie zawieruchy przed wpływem śniegu zatkane. Szuflady i skrzynie zrobione ze sosnowego smolnego drzewa, bo takie wylęganiu się molów zapobiega. Unikając zaś kurzu i przystępu rozmaitego robactwa, wszystkiemu o ile możność dozwala, okryte miejsce wyznaczyć należy.

Przejdźmy do piwnicy. Powszechnie jest wiadomo, jak szkodliwą jest wpływająca woda w to miejsce. Znaczną jest także wadą piwnic, jeżeli nie są dostatecznie jasne.

Potrzeba wskaże ilość drewnianych naczyń w piwnicy. Troskliwy wzgląd mieć należy na dobre ich utrzymanie. Oto są znaczniejsze przestrogi względem tego:

Wszystkie naczynia złożone z klepek i obręczy, jako to: oksefty, beczki, balje, itp. jeżeli są próżne, niepowinny być wystawione na działanie słońca, gdyż łatwo się rozsychają i przestają być zdatnemi do nagłego użycia. Jeżeli przez nieostrożność nieco się rozeschły, na kilkanaście godzin przed użyciem należy je ponalewać wodą.

Oksefty, beczki i inne podobne naczynia, ażeby się nierozeschły i czysto utrzymane były, wkrótce po wypróżnieniu wypłóczą się czystą wodą, a lepiej jeszcze wyparzą, wysączą, zaszpuntują i na tak nazwanych *legarach* w piwnicy ustawią. Jeśliby jednak długo w ten sposób przechowywane, ukazały widoczne ślady pleśni, należy je przed użyciem wyparzyć.

Szczególniejszéj troskliwości w tej mierze wymagają beczki piwne. Na-

tychmiast po wypróżnieniu należy je wyparzyć, wypłókać i dopiero zachować. Ta bowiem reszta piwa, jaka przy niedozorném gospodarowaniu zwykła zostawać się w beczce, mocą powtórnej fermentacji przechodzi w ocet i beczkę zakwasza. Zakwaszona czyli nasiąkła takim octem beczka, w razie użycia jest nie dobra, ponieważ najświeższe piwo w nią wlane bardzo prędko kwaśnieje.

Nowe, czyli nieużywane jeszcze naczynia roboty bednarskiej, powinny być naprzód wyparzone, czyli napełnione wrzącą wodą, która w nich przynajmniej 24 godzin niech stoi: następnie woda się wylewa, a naczynie powtórnie ukropem się napełnia. Znowu po upłynieniu 24 godzin, woda się wylewa, a naczynia odtąd zimną już wodą nalane, przynajmniej przez trzy dni mokną Wtedy po wylaniu wody, wypłókaniu i wysączeniu, do napełnienia trunkiem użyć się mogą. Bez takiej przezorności, wódka w nie zlana, wkrótce niewłaściwego koloru nabiera, a piwo daleko prędzej, niż w jakiemkolwiek innem naczyniu kwaśnieje. Wiadomo jest powszechnie, że klepki takich naczyń zawsze prawie bywają dębowe. Garbnik i inne dębu pierwiastki mocno wpływają na zmianę koloru, a nawet smaku, w cieczach do naczyń nalanych.

Gąsiory i butelki wolne od użycia, wymyją się aż do zupełnej czystości, kilkakrotnie wstrząsając nalaną w nie, za każdym razem, wodę. Jeśliby bardzo zanieczyszczone były, do wody w nie wlanej, rzuca się piasek lub kamyki nie większe od ziarn grochu i temi razem z wodą wstrząsając, ułatwić można wewnątrznych plam obmycie. Wymyte już, wypłókane i wysączone butelki, ustawiają się otworami do góry, w miejscu na to przeznaczonem. Dla zapobieżenia wpadaniu w nie much i kurzu, przytykają się lekko papierem lub czystą słomą. Przed samem nalewaniem, należy je powtórnie wypłókać.

Gąsiory i butelki wymyte, nie zaraz wysychają; aby więc wyschły, stawiają się otworami do góry i lekko tylko przytykają. Przekonawszy się, że zupełnie wyschły, można je korkami zatkane zachować. Najmniejsza jednakże wilgoć w tym razie, pociąga za sobą ten skutek, że butelka czuć się daje stęchlizną i udziela jej cieczy, a szczególniej piwu. Uważać należy ażeby w butelce nie zostawał przyłamany lub wtłoczony korek, który zazwyczaj będąc napojonym dawniejszą cieczą, w świeżo nalanej, octową fermentacją wzbudzić może.

Z przechowaniem naczyń glinianych, znanych pod nazwiskiem baniek czyli kamionek, słoików itp. postępuje się tak jak i ze szklannemi tegoż samego kształtu. Szklane słoje od konfitur wymyte, mogą się serwetą wytrzeć do suchości i w szafach w spiżarni dnem do góry ustawić. Lejki po użyciu wypłókane i wytarte, chowają się podobnież w szafach w spiżarni.

Korki kupione przed użyciem zagotują się w wodzie i zostaną w niej przynajmniej przez 24 godzin, przez co namokną i tak zmiękną, że najdokładniej niemi butelki zatknąć będzie można.

W miejscach, w których gospodyni nie ma obszernych z nabiałem widoków, spiżarnia i piwnica, zastępują mleczarnię. Ale gdzie ta ważna gałąź wiejskiego gospodarstwa osięgnąć ma pewny stopień wydoskonalenia, tam na skład mleka oddzielnego zabudowania potrzeba.

Najprzyzwoitsze stanowisko mleczarni jest jak najbliżej kuchni; ważniej-

szem jest jeszcze jej położenie, od którego dobroć nabiału zawisła. Dobra mleczarnia powinna mieć zimną i latem prawie jednakową temperaturę, to jest około 10 st. Reamiura. Urządza się zatém nakształt piwnicy pod ziemią i posadzka w niej daje się kamienna i spadzista, dla spływu wody. Do odświeżania powietrza i rozpędzania wilgoci, dają się w niej i okna, które na północ obrócone być winny. Podczas upałów, okna zamykają się aż do zachodu słońca, zwłaszcza kiedy ma nastąpić burza, która, jak wiadomo ma widoczny wpływ na wydzielanie się śmietany z mleka. Naostatek ścisłe ochędóstwo do najważniejszych utrzymania mleczarni warunków należy. Podłoga mleczarni w każdym razie potrzeby, zamiata się i myje, a przystęp wszelkiemu robactwu tamuje. Niedopuszczać w niej potrzeba żadnych obcych zapachów, a mianowicie stęchlizny, którą się łatwo przejmują nabiały. W krajach, w których produkta nabiałowe najwyższy stopień udoskonalenia osięgły, ochędostwo w mleczarni aż do dziwactwa jest posunięte.

Wiejska gospodyni nie potrzebuje osobnej drwalni. Gdy jednak w czasie długiej słoty, przemokłe drzewo może się stać przyczyną dymu, równie pomieszkaniu jak potrawom szkodliwego, obmyślić zatem należy oddzielne na drzewo zachowanie, któreby słotom i kradzieży, oprzeć się zdołało.

Naostatek, gdy dobra gospodyni wszystko prawie ma pod kluczem, obowiązkiem jej będzie dbać o porządne utrzymanie zamków i kłódek, które co dwa tygodnie, a przynajmniej co miesiąc starą oliwą wysmarowane być powinny. Niektóre owady lęgnące się w spiżarni, czynią także nieporządek, do tych należą:

Molik serowiec; żyje w chlebie, serze, mące itp. i wylęga się niekiedy w takiej obfitości, że mąka rozsypana, cała poruszać się zdaje. Chleb i wszelki pokarm z takiej mąki zrobiony, jest gorzki, niezdrowy i stawał się wielu chorób przyczyną. Mąka zachowywana w spiżarni jasnej, do której świeże powietrze ma wstęp wolny, niezwykła molikom podlegać. Wszelkie inne leguminy często na słońcu przewietrzać potrzeba, a nadewszystko chronić się, ażeby chleb i ser w bliskości mąki i kaszy nie zostawał. Zapobiegają jeszcze mnożeniu się molików szuflady i fasy ze smolnego drzewa zrobione.

Mącznik młynarz (Tenebrio moliter) jest gatunek chrząszcza, wielkości dużej stonogi, cały ciemno-kasztanowaty. Często się zdarza znaleźć go w kątach pomieszkania, lecz gąsienica jego żyje w otrębach i mące: ztąd we młynach, piekarniach, itp. jest bardzo pospolitym owadem. Trudno jej uniknąć w obszernych składach mąki, gdy nawet naczynia przegryza, ażeby się do niej dostała. Nie znajduje się jednak zbyt licznie, wielkich zatem szkód niezrządzi w spiżarni. Postrzegłszy ją, należy mąkę natychmiast przesiać i naczynia do przesianej najlepiej opatrzyć.

Mrówki lubią słodycze; za pomocą delikatnego węchu, łatwo wynajdują składy cukru i miodu; pierwszy częstokroć zupełnie zjadają, w drugim lgną i toną. Ztąd przedmioty podobne, jak najściślej zamykać należy. Doświadczono, iż wszystkie gatunki mrówek nie cierpią kamfory. Zwilżywszy ją nieco spirytusem, utrzeć potrzeba na proszek i posypywać tym proszkiem miejsca, które od napadu mrówek ocalić chcemy.

Mysz domowa nietylko znaczne czyni szkody gryząc rozmaite rzeczy w domu, ale nadto nieznośną jest dla niemiłego zapachu, którym odznacza miejsca najczęściej przez siebie zwiedzane. Rozmaicie urządzane łapki, nieumniejszą znacznie ich liczby, najlepszy przeto i najpewniejszy na ich wygubienie sposób, jest utrzymanie przy domu kilku łownych kotów.

Szczur domowy (Mus rattus), szkodliwszym jest jeszcze od myszy. Utrzymywanie jednakże kilku starych kotów, dzielnie także wstrzymuje zuchwalstwo tych zwierząt. Pewnemi doświadczeniami stwierdzono, że do rośliny zwanej *psie języczki* (Cynoglossum officinale), szczury taką mają odrazę, że budowlę, w której będzie natrzęśnioną, wszystkie w jednym dniu opuszczają. Roślina ta znajduje się na niektórych łąkach przy płotach i na podwórzach. Zbierać ją potrzeba na początku lata, kiedy ma najwięcej mocy. Łodygi rozgniatają się i rozrzucają w miejscach, które oczyścić chcemy.

Gdyby ta roślina okazała się przypadkiem nieskuteczną, można urządzić w następujący sposób truciznę: bierze się drobno pokrajana gąbka morska, smaży w słoninie i miesza z ugotowanym i roztartym polnym grochem, oraz miałko utłuczonem i przesianem przez muszlin szkłem kryształowem. Narzuca się potem ta mieszanina w miejsca nawiedzane przez szczury.

Używają także do wytrucia ich arszeniku, lecz częstokroć psy domowe padają ofiarą téj trucizny, gdy z nią niezachowana potrzebna ostrożność.

OGRÓD I DZIEDZINIEC.

Nie podajemy planu ogrodu i dziedzińca, z tych samych przyczyn, dla których nie wskazywaliśmy rozkładu domu, powiemy tylko, że czystość utrzymana starannie w każdym zakątku i tutaj stanowić powinna najpierwszą ozdobę. Koniecznym do tego warunkiem jest, aby zwierzęta i ptastwo domowe, miały wzbroniony wstęp na dziedziniec, gdzie zazwyczaj, niestety! zwłaszcza w mniej zamożnych gospodarstwach, swobodnie im bujać dozwalają. Gospodyni powinna pomyśleć o tem najpierwej, ażeby folwark i chlewki odgrodzone były oddzielnie; nie jest to koszt ani zachód tak wielki i dużo więcej nie raz wydaje się na mniej potrzebne rzeczy. Najczęściej drzwi folwarku, gdzie zazwyczaj i kuchnia się mieści, wychodzą na dziedziniec dworski; w podobnych razach widzieliśmy, że chcąc utrzymać porządek, kasowano je, a urządzano wnijście i dziedziniec gospodarski z przeciwnej strony. Jeżeli budynek ten był niekształtny, nadto jeszcze od strony dziedzińca otoczono go klombem krzewów. Furtka starannie zamykana, prowadziła do kuchni i do gospodarstwa, które lubo pozornie oddzielone, w ten sposób jednakże, bardzo blisko było gospodyni. Na dziedzińcu gospodarskim, powinna się mieścić drewniana skrzynia na kółkach do wrzucania śmieci, aby je z łatwością wywieść można gdy się napełni. Wszelkie ścieżki i ulice czy to na dziedzińcu czy w ogrodzie, powinny być zawsze czysto wygracowane, grzędy zaś z kwiatami, opielone. Można nie raz oszczędzić na ten cel drogiego najemnika, zachęcając ludzi domowych drobnym datkiem do pomocy, w chwilach wolnych od zwykłych

im zatrudnień. Do gracowania najlepiej użyć gracy konnej, gdyż ta zastąpi w jednej chwili pracę kilku ludzi; nie potrzeba wprzęgać do niej konia, bo ten często pada ofiarą raptownego wysilenia, lecz osła,' któremu to bynajmniej nieszkodzi.

Utrzymanie osłów, bardzo mało kosztuje, są zaś niezmiernie użyteczne do wszelkich robót około domu, jak np. wożenia wody, śmieci, gracowania, itp. Aby trawniki były piękne, należy przestrzegać chodzenia po nich, następnie polewać w czasie suszy, posypywać popiołem i prochami siana, zwłaszcza w miejscach, gdzie trawa mniej bujnie rośnie. Drzewka poschłe w kląbach trzeba zastępować innemi, żeby nie raziły niemile oka. Budowle niekształtne należy obsadzać drzewami i krzewami, szczególniej też te, które położone w pobliżu domu.

Bywa czasem, że grunt, na którym dom mieszkalny zbudowano, nie sprzyja ogrodowi kwiatowemu, lub zbyt kosztownem czyni jego założenie, wtedy starać się należy o utrzymanie drzew większych lub krzewów. Ogrody kwiatowe są już rzeczą zbytku, na wsi bowiem jedyny procent, jaki przynosi wyłożony na nie kapitał, jest urok piękności, a takim procentem nie każdy na tym biednym świecie kontentować się może. O takich też ogrodach rozpisywać się nie będziemy, ale kładziemy szczególny nacisk na ogrody pożyteczne, czyli tak zwane sady owocowe. Wołać i nalegać o pielęgnowanie ich troskliwsze, poczytujemy sobie za obowiązek. Nie ma takiej miejscowości w kraju naszym, w którejby się nie znalazł kawał gruntu stosowny na owocowy ogród, są zaś okolice, w których handel owocami tak świeżemi jak suszonemi, znacznoby przyniósł korzyści. [1]) Są tam wprawdzie sady, ale jakie? drzewa zaniedbane rodzą coraz gorsze owoce, tak, że choć ich jest dużo, nikt z ludzi, mających smak choćby też i nie bardzo wykwintny, jeść ich nie może. Czy nam nie wstyd, że tyle pieniędzy wychodzi z Polski za granicę na wiśnie, że dobre jabłko u nas droższe od pomarańczy?... Zacne gospodynie! wzywamy w tej sprawie wpływu waszego; nie przerażajcie się kłopotem i pierwiastkowemi kosztami, które się w następstwie sowicie opłacą. Narzekania na niesforność ludu naszego, czyniącego szkody w ogrodach przez łamanie drzew dla dostania owocu, mają swoją słuszność zapewne, lecz kto wie czy jak tego owocu będzie obfitość, łakomstwo nie przebierające w środkach dla dostania go, się nie uśmierzy?

---

[1]) Czego można dokazać pracą i staraniem, mogą między innemi poświadczyć słowa korrespondenta Gazety Polskiej z Wielunia, który pod datą 15 Sierpnia r. b. (Gazety Ner 189) pisząc o ogrodach miejscowych, tak się wyraża: „Między innemi pierwsze miejsce trzyma ogród owocowy i warzywny tutejszego obywatela p. Kolińskiego. Powstał on na miejscu, które nie zbyt dawno sapami i trzęsawiskami zajęte bezużytecznie leżąc, dziś po osuszeniu i uprawieniu wzorową starannością i umiejętnem obejściem się gospodarza, nietylko ozdabia skraj miasta, ale jeszcze nie małą korzyść właścicielowi przynosi. Są tam rzadkie owoce, a między niemi karłowato zaprowadzone drzewa brzoskwiniowe i morelowe, oraz szpalery wina; jest przytem wiele innych szczepów drzew wyborowych. Nie można zadość wychwalać podobnej zabiegliwości i umiejętnego obchodzenia się z ogrodami, które w okolicy tutejszej, tak jak i w całym kraju po wsiach zaniedbaniu uległy." My ze swej strony dodamy życzenie, aby p. Koliński jak najliczniejszych znalazł naśladowców!

Podajemy tu niektóre przepisy, udzielone nam przez pana Poznańskiego, starszego ogrodnika zakładu braci Hozer. Te mogą przyjść w pomoc gospodyniom, zmuszonym posługiwać się w ogrodach nie zbyt umiejętnemi ludźmi.

Zakładanie i pielęgnowanie ogrodów owocowych.

Miejsce na ogród owocowy, najlepsze jest na małem wzgórzu lub równinie, zasłonionej od wiatrów północnych zabudowaniami lub drzewami; wystawę mieć powinno ku wschodowi jeżeli można, bo ku południowi samemu, jest niebezpieczne u nas, z tego względu, że pierwsze ciepło wiosenne mocno działając, porusza wcześnie soki, a następnie mrozy w Maju, często niszczą pączki i kwiaty owocowe. Ziemia ma być miernie tłusta, nie mokra: do ziemi zbyt tłustej i tęgiej można dodać piasku, chudą zaś uprawić nawozem bydlęcym, w braku tego końskim, dobrze przegniłym; grunt piasczysty najlepiej poprawionym być może, przez nawiczienie ziemi czarnej, tłustej lub przemieszanie z gliną. W ogóle do poprawy ziemi użyć można popiołów, szlamów, błota z ulic, śmieci, liści, zielska z plewidła, korę garbarską itd. — lecz wszystko to jeżeli ma być użyte, powinno wpierw leżąc na kupie zgnić; poprawia się zaś każda ziemia, która przez wysilenie stała się mniej pożywną, skopaniem jej głęboko, i przewróceniem, aby ta, co była na wierzchu, w głąb poszła, a świeża na wierzch wydobytą została. Od dobrej ziemi zależy obfity plon i smak owoców, a zatem komu zbywa na stosownym gruncie, niech nieszczędzi poprawy, a praca jego wynagrodzoną będzie. Niektóre rodzaje drzew wymagają mniej głębokiej i mniej dobrej ziemi; naprzykład śliwki i wiśnie udają się w ziemi głębokiej na łokieć, chcąc więc mieszać gruszki i jabłka z poprzedniemi, potrzeba im głębiej ziemię uprawić; w złej ziemi dobrem jest wybrukowanie spodu dołów, gdyż nie dopuszcza korzeniom zagłębiania się, bo doszedłszy do kamieni, zaginają się i rosną poziomo; po bokach zaś drzewa, w każdym razie można ziemię zasilić. Złym jest zwyczajem, nawet w dobrej ziemi, kopanie małych dołków dla drzew mających się sadzić, szczególniej w miejscu nigdy nie regulowanem (czyli głęboko przekopywanem). W miejscu takiem jeżeli ziemia jest dość tęga, dół wykopanym być powinien przynajmniej 2 łokcie głęboko i szeroko, w jesieni, aby przez zimę będąc otwartym, uprawił się powietrzem, wraz z ziemią wyrzuconą z niego. Jeżeli ktoś zakłada ogród na większą skalę i nie w guście angielskim, to wszystkie a przynajmniej większa część podziałów, powinna być wymierzona w kąty proste, a ulice powinny być przyzwoicie szerokie, jeżeli zaś można, opatrzyć ogród w sadzawkę lub studnię dla łatwiejszego polewania.

Ktoby sobie życzył mieć i delikatniejsze owoce, bardzo dobrym jest sposób, podzielić ogród na kwadraty, murem lub parkanem drewnianym przedzielone, na kilkadziesiąt łokci, z przejściem z jednego do drugiego umieszczonem w kątach przeciwnych, a nie na przestrzał, dla uniknienia ciągu wiatrów, takie urządzenie jest bardzo użyteczne, bo pomnaża liczbę ścian tak potrzebnych w ogrodzie dla wielu roślin i drzew, wymagających być pod murem, ku południowi lub wschodowi obróconym; przerywa ciąg wiatrów, zgro-

madza ciepło słoneczne wewnątrz kwadratów i odbija promienie jego; co wszystko bardzo sprzyja szybkiemu wzrostowi drzew i owoców dojrzewaniu.

Drzewka do sadzenia, powinno się wybierać zdrowe, kształtne i niezbyt młode, gdyż jeżeli w szkółce się nie wykształciły, to później zwykle chorują, a tem samem zawodzą starania. Należy wyjmować je z ziemi o ile można ze wszystkiemi korzeniami, szukając ich i wykopując starannie, nie dopuszczając kopiącym, aby dobywali je, ciągnąc za pieniek i bez uwagi wyrywając; bo korzenie tym sposobem przerwane, czasem nieznacznie, dostają potem gangreny. Wydobyte drzewka nie powinny leżeć długo na otwartem powietrzu, a jeżeli nie mogą być zaraz posadzone na miejscu, to koniecznie gdzieś w cieniu zadołować je należy. Do sadzenia kto może starać się powinien, aby mieć gatunki takie drzewek, których owoce dojrzewają następnie po sobie, aby tym sposobem przedłużyć przyjemności; a zwykle więcej zimowych niż letnich, bo tamtych dłuższe użycie. Kto zaś nie może mieć wiele gatunków, niechże się stara posadzić takie, które najkorzystniejsze. Czas do sadzenia najlepszy jest na wiosnę; wielu utrzymuje, że jest najsposobniejszy w jesieni, kiedy już liście opadną, mając na uwadze, że wtedy soki wstąpiwszy w korzenie koło ich tylko umocowania pracują: nie przeczę, że ta pora najpomyślniej może być użytą, gdzie jesień jest długa i ciepła, ale u nas tak krótka, że przed mrozami niepodobna, aby się rany zadane korzeniom przy sadzeniu zagoiły i drzewo się umocniło. Tym sposobem drzewa sadzone w jesieni, często dopiero w połowie lata zaczynają puszczać latorośle, albo przez całe przyszłe lato rosną nędznie, a czasem giną; sadzenie więc na wiosnę ma tę zaletę, że ciepło natychmiast przyczynia się do zagojenia ran korzeni, formując zarazem na nich niejakie blizny, z których wyrastają nowe korzonki.

Drzewa powinny się sadzić w należytej odległości, tak aby mogły się karmić sokami, nie ogałacając jedne drugich, dla pożytkowania oraz z deszczu, szronów i rosy, w końcu dla przyzwoitego ich wzrostu; a więc im lepsza ziemia, tem odleglej sadzić należy, i tak: jabłka sadzone w linji wraz z gruszkami, powinny się sadzić najmniej o łokci 10 jedne od drugich; śliwki i wiśnie dosyć w odległości łokci 6, jeżeli jednak miejsce pozwoli, to drzewa im odleglej sadzone, tem lepiej rość będą. Gdy grunt jest już przygotowany i odległości wymierzone, potrzeba wykopać doły dla gruszek i jabłek obszerniejsze, jak się wyżej powiedziało, najmniej dwa łokcie głębokie i szerokie; dla śliwek i wiśni, mogą być mniejsze, lecz czy w dobrej, czy w złej ziemi, powinny, powtarzam, być wykopane przed zimą i otwarte na działanie powietrza.

Przy sadzeniu zachować należy następujące prawidła: naprzód końce korzeni poobcinać nożem ostrym gładko i czysto, aby dobrze przystawały do ziemi, gdyż korzenie rwane lub łamane, nie mogłyby się nigdy zagoić; mówi się tu o korzeniach grubszych, gdyż wszystkie drobne korzonki czyli kosmki, potrzeba starannie zachować, bo przez nie najpierwej soki idą do drzewa; nim się drzewo wsadzi, potrzeba wpierwej w środek dołu wbić kołek, do którego ma się przywiązać drzewo; bo po posadzeniu mogłyby się pokaleczyć korzenie od jego ostrza. Przy sadzeniu, korzenie nie mają być

wpuszczone w głąb, lecz powinny być rozkładane na boki, ażeby rozchodziły się poziomo i więcej mogły korzystać z deszczów, powietrza i ciepła słonecznego; ziemią pulchną, jeżeli można przesianą przez rafę, osypywać korzenie za pomocą ręki, uważając aby dwa korzenie w jednem miejscu nie stykały się z sobą, ale wszystkie przesypane były ziemią. Dobrze jest przed sadzeniem wszystkie ucięte korzenie zasmarować maścią z krowieńca i gliny. Po zasadzeniu nie udeptując ziemi, (jak jest zwyczaj) wlać do dołu obficie wody, aby rozeszła się po całym dole, i oblepiła korzenie ziemią. Bardzo też uważać trzeba, aby drzewka nie za głęboko sadzone były; wiele drzew niszczeje z tej jednej przyczyny, że są głęboko zagrzebane, gdyż korzenie zbyt zagłębione, nie mogą korzystać z wpływu powietrza, ciągną z ziemi soki nieczyste; dostatecznem więc jest przy sadzeniu, zasypać korzenie na trzy lub cztery cale. Po zasadzeniu drzewa, nie mogą być powierzone samemu losowi; będą dla nas hojniejsze, jeżeli otoczymy je staraniem. Najpierwszem jest ochędóstwo; ziemię nad korzeniami przynajmniej dwa razy na rok spulchniać, to jest na wiosnę i w jesieni i niedopuszczać, ażeby rosła trawa; jako też zbierać gumy, ocierać mech i chropowatość kory; zrzucać wcześnie zawiązki i gniazda owadów itd. kilka razy do roku podczas suszy, osobliwie po okwitnieniu w Maju, należy polewać drzewa wodą, a jeżeli nędznie rosną, można używać podlania krowieńcem, w wodzie rozrzedzonym, który pierwej w kadzi na słońcu przez tydzień wystać się powinien: jeżeli się ujrzy coś skaleczonego na skórce, drzewie, lub korzeniu nie zaniedbywać, ale natychmiast ranę nożem gładko odświeżyć i maścią zasmarować.

Każdemu mniej więcej wiadomo, że drzewka sadzić się powinny takie, które już w szkółce uformowały niejako koronkę; po zasadzeniu jednak, potrzeba zerznąć tryby, na trzy lub cztery oczka zostawiając, ażeby z tych wyszły gałęzie mające składać koronę czyli głowę drzewa. Pierwszego roku trzeba dozwolić rość wszystkim gałązkom, które z oczek pozostawionych wyrosną, lecz wszystkie niżej wyrastające, jako też z korzeni, powinny być zniszczone, gdyż te bezkorzystnie trawiłyby soki.

Z silnych gałązek wyrosłych pierwszego roku, zostawić następującego tylko trzy główne, te zwłaszcza, które są ułożone w trójkąt między sobą: i jeżeli one są mocne, można uciąć o pięć lub sześć ok,. jeżeli zaś są słabe obciąć tylko na dwa oczka, aby wydały wyrostki silne. Wiele osób stara się mieć owoc drugiego roku zaraz po zasadzeniu, jest to bardzo drzewu szkodliwe; bo ta, choć niewielka liczba owoców, potrzebując wiele soków na swoje wyżywienie, odejmuje mu sposobność wydania gałęzi silnych, istotnie potrzebnych do rozwinięcia jego w pierwszych latach. Starać się więc potrzeba utworzyć mocne drzewo, aby potem korzystać z obfitości owoców; chybaby drzewo nowo posadzone, okazywało dość siły do wyżywienia jednych i drugich, co jednak nie zawsze ma miejsce. Koronę drzewa powinno się formować, aby była regularna, symetryczna, i do równowagi na około, to jest: nie powinna przeważać gałęziami na jedną stronę bardziej, niż na drugą, a pień powinien być prosto w środku; do tego łatwo można przyprowadzić, bo tam z której strony jest za wiele, wyciąć słabsze, a w którą stronę chcemy

aby nową gałąź poprowadzić, uciąć gałązkę nad oczkiem z tejże strony, a ponieważ znaleść można oczka czyli pączki z każdej strony gałązki, łatwo wybrać do przyzwoitego ucięcia, biorąc się wyżej lub niżej. Przy każdem drzewie, jak się już wyżej powiedziało, ma być pal, tak dla zabezpieczenia od wiatrów, jako też dla prostowania drzewa. Kołki powinny być z dobrego drzewa, bez kory, — u tych opalić końce, które mają pójść w ziemię, aby nie gniły. Do takiego pala, powinno drzewo być przywiązane łykiem w trzech miejscach, raz u spodu, drugi raz przy koronie, a trzeci we środku; wiązania przekładać mchem i zmieniać je co rok, aby w miarę grubienia drzewa, nie wpijały się. Tak zasadzone i prowadzone drzewka, z pewnością nie odmówią nam korzyści, lecz nietylko w pierwszych latach, ale i nadal potrzeba o nich pamiętać, to jest w zwykłym czasie oczyszczać, zbytnie gałęzie wyrzynać, zasmarowawszy zaraz miejsca ucięte maścią; w czasie zbyt wielkiej suszy polewać itd.

O szkółkach, czyli o pielęgnowaniu drzew owocowych.

Dwojakim sposobem wychować można szczepy, albo przez posianie ziarn albo przez zasadzenie dziczek. Sianie ziarn dłuższej wprawdzie wymaga cierpliwości, ale też z wielu względów jest pożyteczniejsze. Naprzód, że jeżeli z ziarn dobrych owoców wychowamy płonki (czyli dziczki), z takowych szczepy są doskonalsze, bo już im lepszych dostarczają soków; powtóre: że z mnóstwa flanc jakie nam siew dostarczy, łatwiej jest wybrać jak najkształtniejsze do szczepienia; sadzenie zaś dziczek, wyszukanych tu i owdzie, nie ma tych przymiotów, chociaż owocu prędzej się doczekać można. Do siania należy przygotować ziarnka lub pestki, albo z użytych owoców ogrodowych, albo w braku tych, z dzikich. Ziarna przygotowują się tym sposobem: mięso dobrze dojrzałego owocu oberżnąwszy, środki z ziarnami włożyć w jakie naczynie, lub jeżeli dzikie, całe owoce dla oszczędzenia pracy i zostawić aż póki gnić nie zaczną, co gdy nastąpi, rozetrzeć lekko bez zgniecenia ziarn, a biorąc po części na przetak, oczyścić w wodzie ze zgnilizny, poczem w cieniu na świeżem powietrzu obsuszyć, lecz nie nazbyt, bo nadto wysuszone nie wschodzą, świeże zaś mając nadto wilgoci, łatwoby w ziemi pogniły. W jesieni, w październiku, a nawet jak najpóźniej, aby tylko dało się uskutecznić przed zamarznięciem, albo jeżeli okolica jest obfita w myszy, to na wiosnę, wcześnie jeżeli ziemia nie jest błotnista, odznaczyć grzędy, na których porobić wzdłuż rowki na jeden cal głębokie, na pół łokcia jedne od drugich odległe, w tych co cztery cale kłaść ziarna i na cal przysypać ziemią. Na zimę dobrze jest zasianą grzędę zabezpieczyć od mrozów przykryciem słomiastym gnojem, który na wiosnę ma być jak najwcześniej odrzuconym; a gdy ziarna powschodzą, potrzebują w czasach suchych polewania i plewidła. Pestki śliwek, wiśni i czereśni, takim samym sposobem siać potrzeba; gdy nie mogły być zasiane w jesieni, w następujący sposób przechować przez zimę: w naczynie jakie nasypać warstwę ziemi lekkiej lub piasku wilgotnego, ale nie polanego wodą, na nim warstwę pestek, na nią znowu piasku i tak dalej, postawić w miejscu bezpiecznem od szczurów lub myszy, gdzieby ani mar-

zły, ani też od ciepła rosły, np. w piwnicy, a na wiosnę będą zdatne do posadzenia, ktoby zaś miał grunt na ten cel jeszcze za wilgotny, a pestki za nadejściem ciepła wiosennego, zaczęły już kiełkować, to i wtenczas jeszcze są zdatne do posadzenia, lecz z wielką ostrożnością trzeba to wykonywać, aby kiełki się nie obłamywały, a ztąd nie było zawodu. Tak z ziarnek, jako też i z pestek wyrosłe drzewka, po drugim roku będą najlepsze do przesadzenia w osobną szkółkę, gdzie mają już być szczepione.

Każdy posiadający własność ziemską w większej lub mniejszej ilości, powinien, a przynajmniej mógłby mieć szkółkę napełnioną wszelkiego rodzaju drzewkami: gdyż drzewa owocowe nie wiele wymagają około siebie pracy, a znaczne przynoszą korzyści. Jednakże u nas brak, a nawet wielki brak owoców i dbających o nie, widzimy. Małe miejsce, głęboko skopane, dobrze uprawne, otwarte na działanie słońca, zasłonione od północnych wiatrów, wystarcza właścicielowi do jego zabawy i wychowaaia szczepów na założenie sadu, — lub do sadzenia w miejscu wysłych i starzejących się, a w niektórych miejscowościach i do korzystnej sprzedaży. Na tak obranem miejscu ktoby chciał porządnie mieć zasadzone drzewka, winien odznaczyć grzędy trzy łokcie szerokie, na których umieści się wzdłuż trzy rzędy drzewek, o łokieć rzęd od rzędu, a z pół łokcia rzęd od brzegu grzędy oddalony, drzewko zaś od drzewka na łokieć; drzewka bocznych rzędów sadzić naprzeciw siebie, drzewka średniego rzędu umieścić między drzewka bocznych, to jest, w szachownicę. Dołki do drzewek sadzenia, powinny być dwanaście cali szerokie i tyleż głębokie. Na wiosnę z największą ostrożnością, za pomocą szpadla, wydobyć wyżej wspomniane siewki z grzędy, bez skaleczenia korzeni i kory; pokaleczone zaś korzenie przyciąć; odstające lub dłuższe nad inne skrócić; każdemu drzewku korzeń, prosto ze środka w ziemię rosnący podobnież skrócić, a jeżeli jest więcej korzeni prosto w ziemię rosnących, te w sadzeniu wraz z innemi na boki porozkładać. Gdy są posiane ziarnówki, przesadzać je do szkółki, korzeń ich środkowy, tak nazwany maciczny, pierwszy raz się skraca, lecz potem ze szkółki przesadzając choćby i więcej jak jeden raz, nigdy korzeni średnich nie urzynać, jeżeli są zdrowe i nie podarte, ale w sadzeniu na boki rozkładać. Trzymać drzewko lewą ręką nad dołkiem, korzenie porządnie i równo, ile można, na boki rozłożyć i w koło rozszerzyć, dobrą i miałką ziemią powoli przysypywać, podnosząc zwolna drzewko i opuszczając, aby ziemia pomiędzy korzenie dochodziła, a ma ono być tak głęboko zasadzone, jak stało wpierwej w ziemi. Po zasadzeniu dobrze podlać; przesadzając wszystkie uboczne gałązki obciąć, zostawując tylko jeden pieniek prosty, a ten na trzy lub cztery oka' z góry przyciąć u gruszek i jabłek; u wisni zaś i śliwek wierzchów nie ucinać. Miejsce, na którem jest szkółka, powinno być przynajmniej dwa razy w rok, ostrożnie wzruszone bez nadwerężenia korzeni, kilkakrotnie pielone przez lato z zielska, a w czasie suszy polewane, nie codzień po trochu, jak jest zwyczaj, ale rzadziej i obficiej. W miarę podrastania szczepów, należy je prostować, przywiązując do wbitego palika prostego i mocnego; gałązki puszczające się z pieńka i korzeni obcinać, a w rok po przesadzeniu do szkółki, będą zdatne do szczepienia i okulizacji.

Sposoby rozmnażania drzew.

Wielorakim sposobem można rozmnażać drzewka owocowe, lecz tu ograniczam się tylko na więcej używanych i praktyczniejszych.

I tak co do szczepienia: Pieńki do szczepienia czy z ziarn wyrosłe, czy z dziczek sadzone, powinny być proste, zdrowe, kory gładkiej, pojedyncze, na miejscu już wkorzenione, grube prawie na dwa palce; zrazy zaś czyli różczki, które w pieńki szczepić się mają, z dobrych drzew muszą być wzięte. Na zrazy biorą się różczki wierzchołkowe przeszłoroczne, wyrosłe od południa lub wschodu, dojrzałe, pełne soku i ze zdrowemi oczkami; powinny być grube jak pióro gęsie. Zrazy biorą się z drzew pospolicie w Marcu i Kwietniu, nim soki zaczną się poruszać; zrywać najlepiej w dzień pogodny i suchy; niepowinny mieć pączków na kwiat, ale pączki na gałązki, które łatwo mogą być poznane, bo są mniejsze od pierwszych. Takie zrazy w snopek związane, po oznaczeniu gatunków, wsadzić końcami zerzniętemi parę cali głęboko, w wilgotną glinę i w piwnicy lub podobnie w chłodném miejscu, przysypać ziemią aż do czasu szczepienia. W potrzebie można i świeżo zrzynane zrazy szczepić, lecz jeżeli jeszcze kora nie odstaje. Szczepią się drzewa w Kwietniu i w Maju, w dniu pogodnym i ciepłym, o ile w tym czasie być może; porządek i potrzeba wymaga, osobliwie w znacznej szkole, mieć koszyczek, w którymby zrazy, płatki płócienne lub papierowe, maść, itp. przenoszone być mogły. Potrzebny jest nóż z grubym tylcem albo szerokie dłuto do rozszczepienia pieńków, młotek drewniany do pobijania noża, klinik kościany lub z twardego drzewa, dla utrzymania rozszczepu pieńka, scyzoryk ostry do zrzynania zrazów, piłeczka mała ogrodnicza do urzynania pieńków, tudzież łyko do obwiązania szczepu. Szczepić powinno się gdy już soki poruszać się i pączki w drzewie pęcznić zaczynają, a czas ten zależy od rańszej lub późniejszej wiosny.

Pieniek dziczki, jak się wyżej powiedziało, do dwóch cali grubości mieć może, a cieńszy od zraza być niepowinien. Lewą ręką trzymać dziczkę, prawą zrzynać w wysokości około sześciu cali nad ziemią, prosto czyli horyzontalnie, bez zadarcia kory i w miejscu gdzie ta jest najgładszą; cienkie dziczki można też zrzynać prosto, lecz lepiej jest ukośnie, uważając aby wyższa strona pieńka od południa, niższa zaś od północy była; nie dorzynać piłką do końca, aby kory nieodedrzeć, lecz resztę nożem oderznąć i zagładzić kosmatość od piłki zrobioną. Przyłożyć nóż środkiem urzniętego pieńka, a gdy jest ukośnie rznięty, środkiem długości; podbijać młotkiem drewnianym, aby rozszczepienie zrobić w pieńku na cal głębokie; jeśliby w rozszczepieniu zadarcia się porobiły, nożem je przerznąć; wydobywszy nóż, klinik wyżej wspomniany wsadzić w niższą stronę rozszczepienia, gdy pieniek ukośnie rznięty, i pobijać go aby się pieniek rozszedł dla wygodnego włożenia zraza. Zraz mniej jak cal od spodu, klinkowato zrzynać nożykiem, tak aby klinik był grubszy z jednej strony jak z drugiej; ze strony grubszej skóra nienaruszona być powinna, ze strony zaś cieńszej zdjąć skórkę wierzchnią, aby zielona została; w górze, gdzie klinik się zaczyna, mają być małe

zarznięcia po obu stronach, aby zraz na dziczce osiadł równo. Oczko najniższe ma być ćwierć cala nad zarznięciem klinika z którejkolwiek strony; cały zaś zraz nad pięć oczek mieć nie powinien i dla tego część jego od góry odjąć należy i maścią zasmarować, rdzeń zaś tegoż zrazu nie powinien być poruszony przez nieostrożność nożem, ani skórka tylna przy kliniku. Wsadzić zraz w rozszczepienie tak, aby kora grubszej strony klinika, z korą, miazga zraza z miazgą pieńka jak najdokładniej łączyły się; wysunąć klinik, którym przytrzymywało się szczepienie jak najostrożniej, aby zraza nieporuszyć. Jeżeli pieniek cienki, związać go łykiem, aby rozszczepienie ścisnąć; zasmarować maścią złączenie pieńka ze zrazem, dając maści formę okrągławą i tak pozaciskać, aby wiatr i wilgoć nie mogły zajść w szczepienie, obwinąć płatkiem i obwiązać. Dobrze jest zaszczepiony zraz zasłonić od południa papierem, a gdy przyjmie się, w dniu pochmurnym papier odjąć. Dwa kijki w ziemię wsadzić z dwóch stron szczepu, aby ich końce nad szczepem jak daszek schodziły się, dla zabezpieczenia onego.

Oczkowanie czyli Okulizacja.

Między wszystkiemi sposobami rozmnażania drzew, wszczepianie pączków, czyli oczkowanie, największą ma zaletę, przez ten bowiem sposób wszystkie rodzaje drzew rozmnażane być mogą, nawet pestkowe drzewa lepiej udają się oczkowane, aniżeli szczepione w pieniek. Czas oczkowania, dla pestkowych jest od połowy Czerwca, dla ziarnkowych w Lipcu i Sierpniu; oczkują się więc naprzód: pestkowe, potem gruszki, nakoniec jabłka, bo i kwitnienie tych drzew, idzie w podobnym porządku.

Pieniek albo gałęź, w której ma się oczkować, powinna być pełna soku, zdrowa, korę posiadać gładką, nie ma być grubszą nad cal. Najmniej na sześć tygodni przed oczkowaniem, gałązki niepotrzebne poobrywać należy, a z drzewa, z którego gatunek ma być okulizowany, oderżnąć *zraz*, czyli gałązkę tegoroczną, mającą cztery lub pięć pączków zdrowych, wydatnych i farby brunatnej; gdy z powodu suszy, kora nie dobrze odstaje, potrzeba zaczekać deszczu, lub przez kilka dni przed oczkowaniem, drzewa polewać. Dolne oczka gałązki zawsze są najlepsze; w deszcz nie należy okulizować, aby się z sokiem drzewa woda nie mieszała; odbywać więc tę robotę w dniu pochmurnym, lub po deszczu, rano i ku wieczorowi; w naczyniu zaś z trochą wody, utrzymywać zrazy, aby nie wysychały.

W poprzek zraza, pół cala nad środkiem oczka, zrobić narżnięcie poziome kory, więcej jak ćwierć cala, to jest długie jak pół okrągłości zraza; od końców tego zarżnięcia, sunąć nożyk na pół około oczka, z jednej i drugiej strony, aby oba te bokowe zarżnięcia, zeszły się na pół cala pod środkiem oczka.

Kostką, którą nożyk do okulizowania jest opatrzony, oddzielić korę po obu stronach oczka, wziąść oczko między dwa palce, odgnieść je, czyli oddzielić od zraza lekko, aby oczka i kory nie zgnieść; jeżeli z tyłu oczka w korze od drzewa oddzielonej, nie ma przezroczystej dziurki i jeżli na zra-

zie, w miejscu gdzie było oczko, nie został drzewiasty środek oczka, takie jest dobre i zdatne do użycia. Listek przy odjętem oczku, do połowy skrócić, wziąść w usta, nie tykając środka, dla przytrzymania przy dalszem zajęciu. W dziczce, gdzie kora gładka, z którejkolwiekbądź strony, byle nie od południa, wysoko nad ziemią, od pięciu do więcej cali, w miarę grubości dziczki, zrobić podobne do litery **T** lub w kształcie **⊥** zarznięcie podłużne, czyli prostopadłe, na półtora cala długie, a poprzeczne czyli poziome, na połowę okrągłości dziczki; obadwa zarżnięcia, nie głębsze być mają, jak tylko, aby przecięły korę bez naruszenia drzewa; kostką nożyka oddzielić korę od drzewa, z obu stron, pod poprzecznem zarżnięciem; oczko wsunąć z góry i przycisnąć do drzewa, aby dobrze przystało do zarżnięcia poprzecznego, przyłożyć potem korę dziczki, aby oczko wolne wyglądało, łykiem lekko obwiązać na krzyż, aby obwiązanie oba zarżnięcia od wilgoci wiatru i słońca zakryło. Prędko robotę odbywać należy, aby soki nie wyschły; całą okulizację dobrze jest przykryć na kilka dni od upału, dużym liściem, przywiązując go do drzewka; jeżeli przez zbyt wiele soku, środek nie odejmuje się oczkiem, lecz przy zrazie zostaje, trzeba aby zrazy nieco przywiędły. Dwa lub więcej oczek, można wsadzać w jedną dziczkę, byle nie jedno nad drugiem i niezbyt blizko siebie. Po oczkowaniu, zaraz wierzch dziczki urżnąć, ćwierć lub półtory zostawiwszy nad oczkowaniem. Drzewka pestkowe, jeżeli niezbyt rozgałęzione, niekoniecznie trzeba przycinać, pod okulizacją zaś, rosnące gałązki zrzynać, a nad nią pozwolić im wzrostu; potem wierzchy zrywać, we cztery lub sześć tygodni, gdy oczko napęczniało, zwolnić obwiązanie, a na wiosnę zupełnie wyrzucić. Gdy się dwa lub więcej oczek przyjęło, najsilniejsze zostawić, a inne pozrzynać; na wiosnę pieniek nad oczkiem skrócić do dwóch cali, a w Czerwcu lub Sierpniu, przy samej okulizacji, resztę z góry pieńka, ukośnie zupełnie zerżnąć.

Łączenie czyli Kopulizacja.

Łączenie drzewek czyli kopulizowanie, jest także bardzo dobrym sposobem rozmnażania, zwłaszcza, że się używa do tej roboty więcej jak jednorocznych dziczek, czyli grubszych już gałęzi, prędzej z nich zatem owoców doczekać się można. Czas łączenia jest wiosna, tak samo jak dla szczepienia aby się przez lato miejsca łączone, lepiej umocowały. Wykonywa się to w następujący sposób: urznąć pieniek dziczki jak najgładziej z ukosa, dobrać gałązkę z drzewa, z którego się ma rozmnażać gatunek, równej grubości i urżnąć ją także z ukosa, podobnie jak pieniek; złączyć gałązkę z pieńkiem jak najszczelniej, aby kora z korą, miazga z miazgą, drzewo z drzewem, rdzeń z rdzeniem, stykały się; zamazać maścią, obwinąć płótnem lub papierem i obwiązać.

Tak nazwana kopulizacja czyli łączenie, jest wybornym sposobem uszlachetnienia drzew owocowych, który tem bardziej zaleca się dzisiaj, gdy mnogie doświadczenia okazały, że może być nietylko na wiosnę ale w jesieni i w zimie pomyślnie wykonany, z równym skutkiem, a większym pożytkiem

i ulepszeniem drzew. Z własności zaś przyrzynania i na starej gałęzi, wynika dogodność posiadania pięknych karłów: oprócz tego nie mając zrazów jednej grubości, można kopulizować zraz cieńszy na pieniek drzewa grubszego. Przy tej robocie, jeżeli cięcia i zawinięcia będą takie, że zupełnie do siebie przylegają, a powietrze żadnego, do wysuszenia ich powierzchni, przystępu nie znajdzie, wówczas kopulizacja koniecznie przyjąć się musi; a chociażby które chybiło, to zawsze zostaje pień nie zniszczony ranami; z poniższych oczek nowe gałązki puszczać może, a zatem można pomnażać łączenie, oczkowanie, lub szczepienie.

Korzyści z kopulizacji są jeszcze i te, że się wcześniej doczekać można drzew rodzajnych; pnie ziarnowe roczne, dwuletnie lub starsze, zarówno są zdatne do łączenia, a udoskonalone przez kopulizację, dają drzewa piękniejsze i daleko szybciej rosnące. Zrośnięcie się zraza z pieńkiem w przeciągu dwóch miesięcy jest tak doskonałem, że ledwo dostrzedz można śladu ich połączenia; a że pieniek nie doznał żadnego wkrawania, przez to samo powstają ztąd najzdrowsze i najurodzajniejsze drzewa; jeżeli zaś będą kopulizowane w zimie, najwytrzymalsze będą na mrozy.

Kiedy zraz kopulizowany zacznie na swoim pieńku wypuszczać latorośle, nie trzeba się spieszyć z odwiązaniem łyczka, najmniejsze bowiem trącenie ruszyć może zraz z miejsca, gdyż w pierwszych dwóch miesiącach, samą tylko korą jest przyrośnięty, jak równie z ostrożnością należy obchodzić się w czasie oczyszczania szkółki. W razie gdyby się obwiązanie wpijało bardzo można go nieco rozpuścić, ale bardzo ostrożnie i znowu zawiązać; dla bezpieczeństwa należy każdemu kopulizowanemu pieńkowi dać kołek, do którego się przywiązuje drzewko; a gdy już kopulizacja silnie rośnie, u pestkowych raniej, a u ziarnkowych później odejmują się wiązania. Jak już zostawione oczka na zrazie, wszystkie zaczynają wypuszczać, nie należy żadnego choćby mniej potrzebnego, odcinać, póki pierwszy pęd soków nie przejdzie, potem powoli można kształcić podług upodobania, jeśliby która z bocznych gałązek zbyt wyrastała, odejmując soki gałązce pionowo idącej w górę, dosyć jest uszczknąć palcami sam wierzchołek, a wzrost będzie przeszkodzony.

Pielęgnowanie w szkółce drzewek różnym sposobem rozmnożonych.

Porządek tego wymaga, aby wiedzieć gdzie i jakie gatunki są szczepione, lub innym sposobem ulepszone; dla tego potrzeba, każdy rzęd lub część jego oznaczyć blaszaną lub drewnianą tabliczką z napisem gatunku, lub liczbą, a pod tą samą liczbą zapisany gatunek mieć w regestrze i czas szczepienia, a ztąd się pokaże co mamy w swej szkółce. W miarę podrastania szczepów, należy je prostować, przywiązując każde do kołka prostego, okrągłego lub czworobocznego, co jest lepszem dla wyprostowania drzewek; w miejscu przywiązania należy przekładać mchem, ażeby drzewka miotane od wiatru nie ocierały kory.

Gałązki wypuszczające z korzeni i pnia odcinać, bo napróżno odbie-

rałyby soki; odcięcia te wykonać bez naruszenia kory, a dobrze jest rany zasmarować maścią. Jeźliby się zaś dostrzegło, że się zraz w szczepieniu nie przyjął, trzeba pozwolić rość dziczkom, (które ogrodnicy nazywają wilkami) aby się pieniek dalej utrzymał dla powtórnego szczepienia.

Ochędóstwo jak u ludzi i zwierząt, tak i u roślin, niemniej jest potrzebnem; opuszczone drzewka rosną leniwie i niekształnie, porastają mchem, od czego potem dziczeją; potrzeba więc ziemię w szkółce bez naruszenia korzeni, w jesieni i na wiosnę wzruszać kilkakrotnie; przez lato z chwastu pleć i mchy ścierać, w czasie suszy polewać, albo drobnemi wiórami dla utrzymania wilgoci w czasie upałów ziemię nad korzeniami nakrywać. W drugim roku na wiosnę, podkrzesywać u dołu, ale nie razem, aby drzewka nie ucierpiały, zostawując resztę podkrzesywania do następnych lat.

W wielorokim kształcie pielęgnują się drzewa, to jest: karły, pół-pnie i wysokie pnie; karły ciąć tak, jakie kto sobie tylko mieć życzy kształty; pół pnie, mają mieć wysokości od półtora do dwóch łokci i dla tego podkrzesać je z dołu do tej wysokości póki są jeszcze w szkółce; wysoko pnie mogą być podkrzesane od półczwarta do czterech łokci; a gdy przyjdą do tej wysokości, wtenczas pozwala się im dopiero rozrastać w gałęzie; dodaję tu, że daleko lepiej formować drzewka w wysokie korony, póki są jeszcze młode, gdyż, jak już starsze, okrzesywanie jest więcej szkodliwe; wszelkiego zaś obrzynania drzew, wystrzegać się w czasie upałów, lub w czasie mrozów, chybaby gwałtowna przyczyna tego wymagała. Jeżeliby szczepione zrazy zakwitły w pierwszym lub drugim roku, co się czasem trafia, potrzeba kwiat obciąć; w trzecim roku zostawić można kilka kwiatów dla doświadczenia gatunku, nigdy jednak przed sześciu laty przesilać się im nie pozwolić, boby moc straciły i prędko się zestarzały. Młode szczepy rozmaitym ulegają przypadkom; niekiedy rdza osiada, która, jeśli pochodzi od złej ziemi, należy przesadzić w lepszą, jeżeli zaś z innych przyczyn, starać się poznać je i oddalić. Strzedz od robactwa i gąsiennic, — a jeżeli nie można powierzchownie widzieć przyczyn, dla jakich szczep nędznieje, wykopać go, opatrzyć korzenie, niezdrowe oberżnąć i wsadzić go na innem miejscu.

Lubo młode drzewka są czulsze na mrozy niż stare, nie jest jednak dobrze za młodu pieścić je okrywaniem na zimę; owszem niech się przyzwyczajają do ostrzejszego klimatu, aby były wytrzymalsze na potem; bo młode łatwo być mogą obwijane słomą lub tem podobnie, a gdy są już duże i trudno je obwijać, mogą łatwo wymarznąć, a więc jeżeli szczep jest takiego gatunku, że nie może przyzwyczaić się do naszego powietrza, to niech lepiej zginie, dopóki jest w szkółce; jeżeli zaś szkółka jest w takiem położeniu, że łatwo wchodzą zające, to tam przynajmniej spody lekko słomą obwinąć, tak wysoko, aby ich nie mogły dostać, a tem samem uszkadzać kory, co bardzo często się zdarza.

O inspektach.

Niejednokrotnie słyszeć się daje, że brak wiadomości, odejmuje sposobność utrzymania inspektów, postanowiłem więc podać przepis, podług

którego każdy, przy dobrej chęci i zastanowieniu się, potrafi uprzyjemnić swą pracę, dostarczeniem wczesnych melonów, kawonów, ogórków i innych nowalji. Ale inspekta nietylko dla samych nowalji są potrzebne; wiele jest roślin, którym albo najmniejsze zimno szkodzi, albo zbyt krótkie lato nie jest dostatecznem doprowadzić je do dojrzałości, wcześnie zatem na inspekcie posiane być muszą, aby potem przesadzone do ogrodu, pożytek przyniosły.

Miejsce na inspekta wybrać gdzieby nie łatwo północny wiatr mógł zawiewać, a południowe słońce oświecało i lepiej gdzieby o mur lub budowę jaką, promienie jego odbijając się mocniej ogrzewały. Inspekt zakładać można w rowach i na powierzchni; jeżeli w rowach wykopać rów długi podług chęci i wielkości okien, szeroki jak dobry zagon, głęboki na łokieć; spód tego rowu można wysypać gruzem lub kamykami, a tym sposobem zapobiedz, aby krety inspektów nie psuły. Skrzynie inspektowe powinny być z desek szerokich, tył ich powinien być zawsze wyższy kilka cali od przodu; długość wedle potrzeby i wielości okien, szerokość najmniej łokci dwa. Okna w ramach ze szkła czystego, na kit osadzonego; szerokie przynajmniej na półtora łokcia, długie zaś podług szerokości skrzyń i aby szczelnie pasowały, z kółkami żelaznemi w ramach dla łatwiejszego podejmowania. Inspekta ranne zakładają się w Styczniu, lub na początku Lutego, a późniejsze w Marcu; przed tym czasem, gnój koński świeży, słomiasty nie przepalony, ani zgniły, zwieść i składać na jedną kupę i tak ma leżeć, póki nie zagrzeje się na gromadzie. Inspekta zakładać w dniu pogodnym najlepiej. Gnój dobrze przemieszany, rozstrząsać widłami i układać do rowu lub na powierzchni warstwami; ułożywszy każdą warstwę nogami lekko udeptać; jeżeli gnój suchy, można polać wodą, aby prędzej zaczął się grzać, jeżeli zaś wilgotny, nie ma potrzeby polewać; takim sposobem układać dopóki inspekt niebędzie miał potrzebnej wysokości; na powierzchni inspekta zakładają się wyższe, w rowach zaś niższe; starać się aby inspekt w jednym dniu był założony i nakryty. Inspekta ranne mają być wyższe, na późniejsze mniej się kładzie gnoju; wysokość gnoju u rannych inspektów, można podnosić do półtora łokcia, na gnój świeży nasypać gnoju starego, naprzykład z przeszłorocznych inspektów, grubo na parę cali, na tym położyć skrzynię, aby wszędzie do gnoju przystawała. Skrzynie oknami i materacami słomianemi nakryć, a gdy gnój zacznie się palić, podnieść okna, aby przez lufty wychodziła para i pierwsza gorącość.

We cztery dni lub później, nasypać ziemi przesianej, grubo na cali 10 od ziemi, zaś do szkła ma być miejsca wolnego także na cali 10. Ziemia do inspektów powinna być tłusta, ani ciężka ani lekka z gnojem końskim albo bydlęcym dobrze przegniłym, przez rok w kupie leżąca, i kilka razy przemieszana; taką ziemię w jesieni przesiawszy, umieścić od południa i nakryć grubo matami lub gnojem, aby nie marzła. Po nasypaniu inspektu ziemią, we dwa lub trzy dni, gdy już gorącość i para z inspektu wyszły, (co łatwo poznać można, włożywszy do ziemi rękę), jeżeli ciepło umiarkowane, siać lub zasadzać można. W dniach suchych inspekta palą się powolniej, a jeżeli przechodzą deszcze i śniegi, palą się prędzej i mocniej. Ile razy pogoda i słońce

świeci, nietylko maty zdejmują się, ale należy dawać luft mały, a zakrywać matami na mróz, złe powietrze i na noc. W początkach kiedy jeszcze zbyt gorący inspekt, chociażby okna były nakryte matami, jednak dają się lufty dla wyciągnienia pary z gorąca pochodzącej.

Gdy po pogodzie deszcz spadnie, inspekta zwykły zapalać się na nowo, wówczas zrobiwszy w ziemi dziury kołkiem aż do gnoju, nalać w nie zimnej wody, i okna podnieść ażeby wilgoć i para wyszły; w 24 godzin gdy gorącość ustanie, dziury pozaciskać. Wnętrzne brzegi ziemi, około desek skrzyni, także pouciskać, ażeby przez otwory para gorąca nie wkradła się do inspektu i nie powarzyła roślin.

W dni kilkanaście po założeniu, gdy inspekt ciepło utraci, obłożyć obszlegami ze świeżego gnoju na 20 cali szeroko, i wyżej nieco nad sam inspekt, a w porze zimowej zawsze między 10 i 15 dniami okładanie odnawiać świeżym gnojem. Po dwóch miesiącach od założenia, gnój ostyga; wtenczas nietylko pomnażać ciepło nowemi obszlegami, ale już mniejsze dawać lufty; podnosić okna wtedy tylko, gdy powietrze ciepłe i słońce południowe świeci. Śnieg z okien zmiatać, z wilgoci ocierać, okna wymywać i czysto utrzymywać; niedopuszczać, aby jakakolwiek trawa albo grzyby rosły około inspektów. Cała umiejętność utrzymania dobrze inspektów, jest pilność w każdym momencie, ażeby ani nadto wypędzić rośliny ciepłem, ani ostudzić. Pomyślność zatem inspektów, zależy od chęci doglądającego i starań nieustannych, nawet wieczór idąc spać i rano wstawszy, powinien on oglądać inspekta, uważać czy nie potrzeba gdzie zakryć lub odkryć, aby zawsze umiarkowane i jednostajne było ciepło.

O hodowaniu melonów.

Melony potrzebują ziemi przynajmniej rokiem pierwej przysposobionej, czarnej, pulchnej, kruchej i tłustej; jeżeli ziemia jest zimna, użyć można do poprawienia jej, końskiego, gołębiego lub owczego nawozu; jeżeli zaś jest gorąca, dodać należy bydlęcej, dobrze przegniłej mierzwy, błota z ulic, trzęsawiska, liści zgniłych, lub darniny. Zły jest zwyczaj każdorocznie używać tej samej ziemi do inspektów; przeciwnie powinna ona przynajmniej przez rok na kupie wyleżeć się i odpocząć, dla nabrania nowych pożywnych własności; a ile razy się z inspektów wybiera ziemię, powinno się do niej dodawać zgniłego gnoju dla zasilenia i parę razy przez rok przerobić.

Chcąc mieć ranne melony, należy je siać w Styczniu albo w Lutym, w inspekcie oszklonym, w którym ciepło jest już dostateczne. Zasiać należy w wazoniki cztero-calowe w ziemię pulchną, niezbyt ugniecioną po dwa lub trzy ziarnka melonów, lub kantalupów wczesnych, a zakopawszy wazoniki w inspekcie po wręby, trzymać przykryte, a nawet matami dopóki wschodzić nie zaczną. Gdy pokażą się pierwsze listki, przyzwyczajać je do światła stopniami, uchylając maty, a później zupełnie je odjąć, przykrywając tylko na noc lub w czasie mrozu. Później stopniowo przyzwyczajać do powietrza, lecz ostrożnie, aby zimno nie zachodziło, lecz zważać także i na to aby niezbyt cien-

ko rosły. Jeżeliby okna były spocone, z których spadając woda kroplami, mogłaby pognoić flance, dobrze jest w dniu ciepłym okna poobcierać, później przedłużać takie staranie, utrzymując jednostajną temperaturę, aż póki rośliny będą miały po cztery liście oprócz nasiennych, wtenczas uszczknąć wierzchołek, aby z łodygi puściły boczne gałęzie, a jeżeli w wazonie wszystkie ziarna zeszły, najmocniejszy flanc zostawić a inne wyciąć.

W kilka dni, gdy rany zaschną, przesadzić flance do innych wazonów i przenieść do cieplejszego inspektu, lub zasadzać już na miejsce, gdzie rość mają w inspekcie nowo przygotowanym, (kto ma trudność o wazony, może flance wyhodować w podobny sposób, wprost w inspekcie). Aby zasadzić flance w inspekt, w którym mają już pozostać do wydania owocu, zrobić należy dwie dziury w ziemi, pod każdem oknem, jedną wyżej, drugą niżej, z uwagą, aby te były pod szybami, nie zaś pod szprosami i do tych dziur młode flance wydobyte z wazonów, zasadzają się głębiej, to jest aż pod linie nasienne; przesadzając je należy ziemię z wazonów cokolwiek poruszyć, aby korzonki swobodniej dostały się do świeżej w inspekcie. Jeżeli się przesadza prosto z gruntu, należy przenosić je z nienaruszoną ziemią około korzeni i dla tego kilku godzinami pierwej, flance powinny być obficie polane. Chcąc mieć piękne owoce, nie należy pod jedno okno zasadzać więcej jak jeden flanc, gdyż melony nie lubią gęstego sadzenia; po przesadzeniu, jeżeli inspekt wilgotny, nie wiele polewać, ale tylko tyle, aby się ziemia około korzeni obcisnęła. — W miarę wzrostu, łodygi obsypywać, ażeby potem miał inspekt najmniej 12 cali ziemi.

Kiedy nowe boczne gałęzie (czyli sznury) wyrosną i będą miały po 4 liście, znowu uszczknąć wierzchołki, potem gdy gałęzie wyrosną, zostawić przy każdym krzaku cztery lub pięć najzdrowszych, najsilniejszych i dobrze w liście zaopatrzonych, a resztę odciąć; wszystkie zaś z później wyrosłych gałązek, cienkie, słabe, wybujałe, płaskie, czworoboczne, nie mające liści ani zawiązków owocowych, oraz drobne około samego pnia macierzystego, słowem wszystkie nieużyteczne wycinać, zostawując tylko silne, a te porządnie rozkładać, aby się nie plątały i aby inspekt był równo pokryty. Jeżeliby gałęzie zbyt pędziły we wzroście, można je przytłumić, rozkładając kręto, przez co utrudnia się krążenie soków.

Melony koniecznie muszą być obcinane, jeżeli chcemy mieć piękne owoce. Obcinanie wykonywać należy w dniu pogodnym i suchym; gałęzie silniejsze i grubsze dłużej się obcinają (w miarę ich grubości i siły), gałęzie zaś słabsze króciej.

Jeżeli kilka owoców zawiąże się na jednej gałęzi, zostawić jeden najsilniejszy i najlepiej ukształcony, chcąc aby był piękny; gdyż dosyć jest aby jedna gałąź wykarmiła jeden owoc. Co dwa tygodnie oczyszczać krzaki, obcinaniem nieużytecznych gałęzi; owoce krzywe i nieforemne także obcinać, zostawiając tylko z dobrym kształtem, jeżeli zawiązki melonów żółkną i odpadają, dobrze jest dodać do wody używanej do polewania, trochę saletry dla wzmocnienia krzaku. Jak owoc podrośnie do połowy, podłożyć pod niego ukośnie kawałek szkła lub dachówki, aby nie uległ zgniliznie. Po obcinaniu

czyli oczyszczaniu krzaków melonowych, dawać im więcej powietrza i pozwalać używać promieni słonecznych; jednak w razie zbytecznych upałów, w godzinach południowych troszkę zacieniać. Owoc póki rośnie powinien się ukrywać między liśćmi, a gdy już stanie w miarze swego wzrostu i zbliża się do dojrzałości, liście odsłonić.

Kiedy owoc zacznie żółknąć, odjąć go należy od łodygi, aby dojrzał leżąc przez kilka dni, bo gdy się na gruncie przestoi, traci smak. Inspekta powinny być zawsze opielone i czyste, a jeżeli ziemia twarda i w skutek polewania zbita, lub zielonym mchem porosła, natychmiast ją spulchniać ostrożnie bez naruszenia korzeni.

Wreszcie co do utrzymywania jednostajnego ciepła w inspekcie i innych warunków, te są te same, jak się powiedziało w innem miejscu o zakładaniu inspektów.

Melony nie lubią zbytniej wilgoci i dla tego polewać je w koniecznej tylko potrzebie, gdy listki więdnąć zaczynają, albo ziemia na cal okaże się suchą. Polewać wodą letnią, nie przez sitko jak jest zwyczaj, ale rurką konewki, z ostrożnością aby woda nie dochodziła do samej łodygi, od tego bowiem korzeń ulega zgniliźnie, cały inspekt polać przez sitko dla odświeżenia liści.

Gdy gałęzie melonowe cały inspekt zapełnią, można skrzynię podnieść na trzy cale wysoko, oprzeć ją na cegłach, gałęzie zaś wypuścić, aby swobodnie się rozwijały. Lecz to podnoszenie skrzyni ma być dopiero czynione wtedy, gdy już ciepło jest ustalone, co może mieć miejsce w końcu Czerwca lub początku Lipca. Potem można i okna zupełnie odjąć, a owoce dojrzewające przykryć szklannemi dzwonami. Jeżeli lato zimne i mokre, lepiej okien nie zdejmować, a dawać wiele powietrza przez luftowanie.

Chcąc mieć melony rańsze i późniejsze, można je zasiewać od Stycznia aż do Maja.

W okolicach cieplejszych melony mogą być utrzymywane bez inspektów na otwartem powietrzu, lecz należy zachować następujące warunki: 1) Zasiewać gatunki melonów wczesnych, flance muszą być pierwej wypielęgnowane w inspekcie, i wtedy dopiero wysadzone na grunt, kiedy nie ma żadnej obawy zimna; 2) zagony robić z takiej ziemi jaką lubią melony, w miejscu wystawionem na południe i zasłoniętem od zimnych wiatrów; 3) w miejscu gdzie będą zasadzone flance, wykopać dół na łokieć przynajmniej w kwadrat, nałożyć nawozem końskim świeżym, ciepłym, nasypać ziemi i tam młode flance zasadzić. Gdy owoce wyrosną, każdy nakryć kloszem szklannym, a takie melony kiedy się udadzą, są nierównie smaczniejsze jak wychowane w inspekcie.

Nasienie melonów im jest starsze, tem lepsze, nie powinno jednak przechodzić lat dziesięciu.

Pielęgnowanie kawonów (czyli arbuzów).

Kawony siać potrzeba w Lutym lub Marcu, na inspektach niezbyt gorących, tak dla zostawienia ich na miejscu, jako też i dla przesadzenia. Pielęgnowanie ich podobne jest jak melonów, tylko nie powinny być tak pędzone

ciepłem, jak melony; nie lubią obcinania, potrzebują wiele powietrza i częstego polewania, potrzeba je sadzić rzadko, to jest jeden flanc pod okno, lub jedno opuszczając. Ziemia pod kawony ma być tłusta, ale tęższa niż pod melony, można więc do pulchnej ziemi inspektowej dodać trochę gliny, a lepiej jeszcze szlamu; po ułożeniu inspektu z gnoju końskiego świeżego, należy pokryć starym inspektowym, lub przetrawionym bydlęcym, na cztery cale, a na tem nasypać ziemię. Jak już flance porosną do czterech liści, należy przyciąć korzenia środkowego czyli tak zwanego macicznego, aby rosnąc nie zatapiały się w głąb gnoju, ale raczej ubocznie rozpościerały się w samej ziemi. Kawony po zasadzeniu, rańsze z początku mogą być popędzone ciepłem jak i melony, ale jak tylko pokryją inspekt gałęziami i pokażą się zawiązki kwiatowe, należy umiarkować ciepło i dawać powietrza tyle ile można, a gdy nastąpią dnie ciepłe, podnieść skrzynię i gałęzie wypuścić, aby tem więcej korzystały z powietrza. Po zasadzeniu, w miarę wzrostu flanców, nim się gałęzie wkorzenią, należy dosypać ziemi, ażeby potem w inspekcie było do 15 cali w głąb.

Chociaż kawony nie cierpią obcinania, gałęzie jednak nie rodzajne, bez zawiązków, można z ostrożnością odebrać, zapobiegając splątaniu się, ale tę operację, należy uskuteczniać w pierwszym wzroście gałęzi, bo gdy już wkorzenią się do ziemi, nie należy ich tykać, ani podejmować od ziemi, bo cały krzak na temby cierpiał: kawony wymagają częstego i dobrego polewania. Gdy owoc podrośnie, można go lekko przykryć sianem dla dania cieniu, a kiedy rość przestanie, należy odkryć, aby dojrzewał: o dojrzałości zapewnić się można, jeżeli wąs przy ogonku usechł, a po zachodzie słońca lub rano w dłoniach ściśnięty łuskę wydaje. Kawony dadzą się i bez inspektów hodować; wychowawszy wpierw flance w inspekcie, posadzić je na zagon w dobrem miejscu położony i w ten sam sposób urządzony jak dla melonów, o czem się wyżej powiedziało.

Pielęgnowanie rzodkiewek.

Rzodkiew miesięczną aby mieć wczesną, należy zasiewać w Styczniu, albo i pierwej, w inspektach nie gorących: inspekt przykrywać oknami dopóki nie zejdzie; po zejściu okna podnosić, aby miały jak najwięcej powietrza, a nawet i w nocy jeżeli można, dawać choć na pół cala luftu; inspekt dobrze utrzymywany za cztery tygodnie dostarczyć już może rzodkiewki do jedzenia: a chcąc ciągle ją mieć, potrzeba co dni 15 ponawiać zasiew: najwięcej przyczynia się do wzrostu rzodkiewki, polewanie częste letnią wodą: np. co trzeci dzień rano. Rzodkiew lubi ziemię czarną, pulchną, wilgotną i dobrze skopaną. Na gruncie, aby mieć rzodkiewkę przez lato, należy zasiewać co dni 20 zacząwszy od Kwietnia, aż do Sierpnia; zagon, na którym zasiana, utrzymywać czysto, polewać często. Rzodkiew zimową, zasiewać w Maju albo później: ziemi wymaga równie pulchnej i dobrej, lecz nie świeżo gnojonej aby nie mnożyło się robactwo; zasiewać rzadko.

Na nasienie rzodkiewka miesięczna z zasiewów inspektowych przesadza

się na grunt w stosownej odległości, to jest na łokieć blizko jedna od drugiej. Rzodkiew zaś zimowa przechowana przez zimę w piwnicy, zasadza się na nasienie na wiosnę, w odległości dwóch łokci jedna od drugiej; nie zbierać nasion, póki dobrze niedojrzeją, od tego zależy pomyślność następnego zasiewu. Nasiona zdatne są do lat trzech.

Pielęgnowanie ogórków.

Zwyczajny sposób pielęgnowania ogórków w inspektach jest następujący: z gatunku dobrego ogórków inspektowych, zasiać w końcu Grudnia a przynajmniej w początku Stycznia, w małych wazonikach, po dwa lub trzy ziarnka; z tych co zejdzie, najlepsze flance zostawić i utrzymać tak, dopóki niedostaną po trzy listki: zasiew ten można utrzymać w umiarkowanym inspekcie, lub jeżeli kto ma, w trephauzie. Gdy już flance mają trzy liście, oprócz listków nasiennych, przesadzają się do inspektów, gdzie już rość mają, sadząc małe gatunki, po trzy lub cztery flance pod jedno okno, a wielkie po dwa tylko: po zasadzeniu należy trochę w cieniu zostawić, póki się nie przyjmą; ciepło utrzymać jednostajne, okna spocone ocierać, ażeby krople wilgoci nie spadały i nie gnoiły flanców. Gdy flance podrosną, przyciąć nad czwartym liściem, aby wypuściły poboczne gałęzie; można hodować i bez obcinania. Potem jeżeli wypuszcza a za wiele gałązek i gdy inspekt zbyt zagęszczą, wszystkie mało mające liści, a mniej jeszcze zawiązków na owoc, można poodcinać. Z początku mało należy polewać, bo ziemia ma dosyć wilgoci od pary; potem zaś częściej wodą letnią. Gdy już ogórki zaczną wydawać owoce i więcej potrzebują wilgoci, polewać najlepiej konewką z rurką, w samo południe, chociażby nawet największy był upał.

Ktoby chciał mieć najwcześniejsze ogórki, powinien z gatunków rannych zasiewać we Wrześniu, w małych wazonikach, po dwa lub trzy ziarnka w ziemi pulchnej z trocinami zmieszanej; gdy wszystkie zejdą, jednę tylko najsilniejszą flancę zostawić, od zimna zachować, utrzymując w inspektach lub trephauzie. W połowie Stycznia przesadzić z wazonów do nowego inspektu, z ostrożnością, aby wyjmując z wazonów, nie nadwerężać korzeni środkowych, a boczne nieco trzeba poruszyć, aby łatwiej chwytały się ziemi i tam pielęgnować wyżej wspomnianym sposobem.

P i e l ę g n o w a n i e r a n n y c h o g ó r k ó w b e z i n s p e k t ó w. Chcąc mieć ranne ogórki na gruncie, jeżeli kto nie może mieć w inspektach, zasiać nasiona w Marcu do wazonów, napełnionych dobrą lecz niezbyt kruchą ziemią z rzecznym piaskiem zmieszaną; do każdego z takowych należy po trzy pewne ziarnka zasiać w trójkąt i na cal od brzegów, ażeby miejsca nie brakło później wyrastającym flancom. Nim zejdą nasiona, trzeba wazony utrzymywać w cieple i wilgoci, a gdy ogórki po dwa listki będą już miały, przenieść je do miejsca widnego, chować przy słońcu i na świeżem powietrzu należy. W Maju, kiedy już flance nie będą mogły przemarznąć, na dobrze uprawionym zagonie robić dołki o trzy stopy od siebie odległe, na pół stopy przynajmniej głębokie, o stopę lub więcej szerokie. W te nałożywszy końskiego lob owcze-

go ciepłego gnoju udeptać, a potem ostrożnie wraz z ziemią z wazonów flance sadzić na środku gnoju, obsypując je całemi bryłkami ziemi z grzędy. Tak przesadzone do gruntu ogórki, gdy będą dostatecznie polewane, przy wpływie atmosferycznego ciepłego powietrza, prędko i dobrze rość będą. Gnój świeży w dołkach do rozgrzania ziemi wiele się przyczyni; a że flance w początkach nie były zbytecznie pędzone i mniej miały pożywienia w wazonach niż teraz na gruncie, wegetacja szybko odbywać się będzie, i okażą się na sznurach kwiaty żeńskie z zawiązkami. Do takiego zasiewu najlepsze są ogórki ruskie, trockie i angielskie zielone.

P i e l ę g n o w a n i e o g ó r k ó w g r u n t o w y c h. Pielęgnowanie gruntowych ogórków już powszechnie dosyć jest znane, ale chcąc dobre z ogórków mieć zbiory, trzeba znać dobrze prawidła hodowli.

W miejscu zasłonionem od wiatrów, a wystawionem na działanie słońca przygotować zagony na dwa łokcie szerokie, w ziemi dobrej, tłustej i pulchnej; na tych robią się w linji prostej dwa rowki równoległe, półtora cala głębokie. Kto chce mieć wcześniejsze ogórki, może zasiewać w końcu Kwietnia, lecz je od mrozów osłaniać. Sadzi się ziarnka o trzy cale jedno od drugiego, poczem ziemia się zarówna. Jeżeli ziemia sucha i pora roku ciepła, należy ogórki zasiane, co trzeci dzień przynajmniej z konewki przez durszlak o południu polewać. Kiedy powschodzą i po cztery listki mieć będą, jeżeli są za gęste, trzeba je rozsadzić, aby między zostawionemi, przynajmniej ośm cali odległości było; te zaś, które się wyjmą, powinny być z nienaruszoną ziemią około korzeni przesadzone na inne zagony w równej odległości, natychmiast podlane i od promieni słońca zabezpieczone. Ponieważ ogórki prędko nie rozścielają się po całym zagonie, chcąc z niego korzystać, można przed zasianiem ogórków, posadzić między rowkami sałatę lub wczesną kalarepę.

Aby przyspieszyć kiełkowanie nasion ogórkowych, trzeba je przed zasianiem w wodzie miękkiej letniej przez godzin 24 moczyć. Grzędy ogórkowe powinny być czysto utrzymywane przez kilkakrotne opielanie, a że gałęzie bardzo łatwo się rozpościerają, dobrze jest takowe rozrzadzać, odcinając wszystkie nie mające owocowych zawiązków, zostawione zaś, porządnie na zagonie rozkładać. Ogórki potrzebują wilgoci, trzeba je więc w dniach ciepłych nawet w upały, często i obficie polewać.

Dobrze pielęgnowane ogórki, przez trzy miesiące mogą dostarczać owoców. Chcąc korzystać z licznego zbioru młodych, nie należy wcześnie zostawiać dla dojrzenia na nasienniki przeznaczonych ogórków, bo te rosnąc odbierają same wszystkie soki gałązek, z którego to powodu młode ogórki, przestają się mnożyć albo rosną małe, nędzne i chropowate. Lepiej jest więc przeznaczyć osobny zagon dla nasienników, na które najdłuższe i najzdrowsze ogórki wybierać potrzeba, później zaś wyradzające się odcinać, aby na próżno nie zabierały soków. Skoro nasienniki nabiorą już pomarańczowej barwy, i zaczną mięknąć, odjąwszy je od łodygi, należy poukładać w miejscu wystawionem na słońce, i tam leżeć mają, póki gnić nie zaczną. Potem trzeba je wzdłuż rozerżnąć, nasiona wraz z sokiem wewnątrz się znajdującym,

wyjąć i trzymać w jakiem naczyniu, dopóki nie zaczną się burzyć. Gdy to nastąpi, trzeba natychmiast nasiona na przetak wyrzucić, świeżą wodą do czystości opłukać, potem wysuszyć na wolnem powietrzu; tak mogą się zachować do lat sześciu i więcej.

O szparagach.

Szparagi należą do smakowitych, wiosennych jarzyn; w użyciu są one nietylko przyjemne ale i zdrowe, z tych powodów zasługują na staranne pielęgnowanie, a jeżeli kto chce mieć je z dobrem powodzeniem, powinien się zastosować do warunków jakich wymagają.

Mając dobre i z dobrych gatunków nasienie szparagowe, zasiać w jesieni na zagonie z dobrej ziemi dobrze przekopanym, w rowki na cal głębokie, odległe od siebie najmniej na pół łokcia, aby później kopiąc flance, nie tyle się uszkadzały. Gdy nastąpią mrozy zagon przykryć na pięć cali starym gnojem, na wiosnę gnój odrzucić, a gdy zejdą za gęsto, przerwać aby flanc od flanca rósł o kilka cali; można zasiewać i na wiosnę, szczególniej gdzie położenie na zasiew zimowy nie pozwala.

Gdy już wychowamy flance dwuletnie lub trzyletnie, należy przygotować zagony, na które mają być przesadzone. Zakładać szparagarnie najlepiej na wiosnę; na wiosnę jednak jeżeli ziemia mokra, nie można przesadzać i dla tego lepiej jest wcześniej przygotować zagony, a zasadzać w Maju. Kopią się w miejscu wystawionem na słońce, niezbyt wyniosłem ale także niezbyt mokrem, rowy długie podług woli, szerokie dwa łokcie lub więcej, a głębokie na łokieć blizko; ziemię z nich wyrzucić na boki, jeżeli jest dobra i tłusta, może być użyta do okrycia szparagów, jeżeli zaś chuda, należy przygotować zdatnej przesianej. Wykopany rów dobrze jest usypać gruzem, aby krety ryć nie mogły; na tym ułożyć pół łokcia gnoju starego bydlęcego, trochę liści, trocin lub próchnicy wiórzyskowej, wszystko to aby dobrze przegniło, później to udeptać i nasypać dobrej ziemi na trzy cale; zrobić dwie linje wzdłuż zagonu, odległości więcej łokcia; na tychże w odległości takiej samej przeciwnie sobie, utkwić paliki czyli kołki; przy każdym kołku zrobić górkę, na której osadza się jedna flanca silna i piękna, tak, aby wierzch jej czyli korona do góry wyglądała, a korzenie porządnie rozłożyć i obsypać ziemią. Gdy tak wszystkie flance zostaną zasadzone i należycie ziemią dobrą przesianą okryte, rów zasypać aż do wierzchu tak wysoko, ażeby w pierwszym roku rośliny miały nad sobą ziemi cali sześć.

W jesieni nim mrozy nastąpią, wyrosłe łodygi uciąć na trzy cale nad ziemią i zagony nakryć gnojem; na wiosnę gnój grubszy zebrać, a drobny przekopać ostrożnie z ziemią, aby nie kaleczyć korzeni i na to dosypać świeżej ziemi jeszcze na sześć cali, aby w ogóle miały nad sobą cali dwanaście. Latem zagony czysto utrzymywać, a jeżeli można w potrzebie polewać; następnej jesieni znowu łodygi przyciąć i przykryć gnojem, na wiosnę grubszy zebrać a drobny z ziemią przekopać; a że pospolicie ziemia na kilka cali opadnie, tej więc wiosny jeszcze ziemi dosypać przynajmniej na trzy cale;

w trzeciej jesieni jak również i na wiosnę tak postąpić jak się wyżej powiedziało; zawsze jednak przekopywać ostrożnie, aby nie dotykać korzeni; w lecie czysto utrzymać i w susze polewać. W tym roku, to jest w trzecim po przesadzeniu, już piękne szparagi rość powinny; ktoby jednak chciał mieć szparagi większe i dłużej z nich korzystać, jeszcze nie powinien zrzynać na użycie, a cierpliwość jego będzie nagrodzoną; w jesieni i na wiosnę również postąpić jak w latach przeszłych, a dopiero już będzie można zrzynać do użycia. Nie należy jednak wszystkich zbierać wypustków, i dla tego pierwsze wychodzące z wiosny szparagi zostawić, późniejsze już można wycinać, kto zaś wszystkie co rok pokazujące się szparagi wycina, jako też dłużej jak do Czerwca, niedługo będzie się cieszył korzyścią.

Pielęgnowanie w następnych latach jest takie same jak i w przeszłych, to jest aby na jesień gnojem nakrywać, a na wiosnę część jego wkopać. Ponieważ szparagi zasadzają się odlegle, a ziemia jest dobrą, można między niemi zasadzać sałatę lub inne ogrodowiny, takie które prędko użyte być mogą; jeżeliby ziemia podwyższona na zagonie obsypywała się, dobrze jest obłożyć deskami. Chcesz mieć szparagi w zimie? w tym celu zakładaj zagony szerokie tylko na łokieć, przedzielone ścieżkami szerokiemi także na łokieć. W Styczniu lub Lutym gdy już szparagi są w czwartym roku po zasadzeniu, kopią się w ścieżkach rowy głębokie na łokieć; te rowy napełniają się świeżym słomiastym końskim gnojem, dobrze udeptanym; w tym samym czasie, nakryć zagony gnojem drobnym suchym na pięć cali, a na to rozciągnąć słomę lub maty; we dwadzieścia dni po zagrzaniu się gnoju, zaczynają pokazywać się szparagi. Co dni piętnaście, gnój w rowach trzeba zmieniać lub też ze świeżym mieszać, a okrycie zagonu pomnażać w miarę zimna. Zbierać powinno się w porze dnia najłagodniejszej, co można uskuteczniać co trzy dni, a po zupełnym zbiorze, zostawić zagon tak forsowany przez lat dwa w zupełnym spoczynku, aby rośliny nowych sił nabrały.

Ogólne warunki do wychowania pięknych szparagów, są następujące:

1) Dobra, tłusta, wyrobiona ziemia w ciepłem położeniu. 2) Flance mają być rzadko sadzone. 3) Powinny mieć nad sobą najmniej dwanaście cali, najwięcej ośmnaście ziemi. 4) Co rok w jesieni gnojone na pół łokcia, z którego na wiosnę, część drobnego gnoju ma być wkopywana między karpami szparagowemi. 5) Naostatek nie należy dłużej zrzynać jak do Czerwca.

O kalafiorach.

Ponieważ kalafiory są bezwątpienia najsmaczniejszą i najzdrowszą jarzyną, z tych względów warte troskliwego pielęgnowania. Częstokroć słyszeć się daje, że przypisują winę w nieotrzymaniu dobrego rezultatu, niedoskonałości nasion, albo nieprzyjaznemu powietrzu, gdy przeciwnie jest tylko wina w niedokładnem obejściu się; najczęściej w pielęgnowaniu rozsady zachodzą uchybienia, ściągające potem złe skutki na całą roślinę; a to jeżeli rozsada siana będzie na inspektach ciepłych, a przez to przyzwyczai się do delikatności, albo jeżeli będzie zasiewana gęsto, wyrośnie w cienką i słabą łodygę. Ze sła-

bej, nieumiejętnie wyhodowanej rozsady, nie można się spodziewać wielkich i twardych głów, bo najczęściej wyskakują prędko i nie w swoim czasie, małe, nędzne owoce, których kilkanaście lub kilkadziesiąt potrzeba na półmisek, gdy zaś dobrze wyhodowane, jedna lub dwie zastąpią je. Siewba zatem powinna być bardzo rzadka, ziemią jak na tylec noża pokryta i zawsze umiarkowanie wilgotno utrzymana.

Pierwszy zasiew dla rannych owoców, uskutecznia się w Lutym w inspekcie (nie gorącym) pod oknami, dając świeżego powietrza ile tylko można, słowem pielęgnować ich w chłodzie: następne późniejsze zasiewy uskutecznia się na rozsadnikach, lub zagonach na otwartem powietrzu. Kiedy już rozsada zejdzie a jest za gęstą, potrzeba ją przerwać, iżby najmniej o trzy cale flanc rosł od flanca i jeden drugiego nie dotykał, jako też słońce i powietrze aby swobodnie działać mogły; (przerwane flance poflancować w innem miejscu). Kiedy już flance będą miały 6 lub 8 listków prócz nasiennych, to wtenczas najzdatniejsze będą do przesadzenia na stałe miejsce. Ziemię kalafiory lubią czarną i tłustą, tę głęboko skopać i grabiami rozbić wszystkie grudki, ażeby w całej rozciągłości była kruchą i pulchną; wzdłuż zagonu szerokiego na dwa łokcie zrobić trzy linje i na tych o łokieć jeden flanc od drugiego posadzić (dobrze jest zrobiwszy dołek w każdem miejscu, gdzie ma być posadzony flanc, nałożyć po trochu starego przetrawionego i spruchniałego gnoju), zasadzać w szachownicę, zostawiając ile można ziemi dawnej przy korzeniach dla łatwiejszego przyjęcia się. Kalafiory wymagają głębokiego zasadzania; odciąwszy przeto cokolwiek liści niższych, flance zasadzać aż pod samo serce; pomiędzy flancami znajdują się takie, które nigdy nie wydadzą kwiatu, więc te, które nie mają serca, a wyglądają jak ucięte, powyrzucać. Po zasadzeniu około każdego flanca zrobić dołek i podlać, ale niezbyt zimną wodą, polewać i następnie póki nie okażą czerstwości, a potem przez kilka dni wstrzymać się z polewaniem, po upływie tego czasu powiększyć dołki około kalafiorów i jeżeli deszcze nie przechodzą, polewać obficiej co trzeci dzień, strzegąc jednak aby woda nie dotykała łodygi, czemu zapobiedz można, okopując łodygę ziemią, a kiedy już okryją się w duże liście i są przygotowane do kwiatu, należy pomnożyć polewanie, np. garniec wody pod jeden krzak i to nie mniej jak dwa razy w tydzień (rozumie się jeżeli deszczu nie ma), dołki zaś przykryć starym gnojem dla utrzymania świeżości i wilgoci, oprócz tego potrzeba raz na tydzień polać z wierzchu cały krzak przez sitko, dla odpędzenia owadów, oraz jeżeli na łodygach słabych, zbyt wcześnie kwiat się pokazuje, trzeba je okopać, zrobić dołek i częściej jeszcze podlewać, aby nabrały mocy; gdyż im więcej daje się wody kalafiorom, tem będą większe. Gdy kwiaty podrosną do wielkości pięści, trzeba liście u wierzchu związać łykiem, albo liście wierzchowe jeden lub dwa załamać i niemi kwiat przykryć od słońca a będzie bielszy i kruchszy pod tem przykryciem.

Chcąc mieć kalafiory jeszcze rańsze, następnym wychować je trzeba sposobem: pierwszych dni Września zasiać kalafiory na dawnym inspekcie bez okien, gdy podrosną przesadzić do skrzynek lub doniczek ostrożnie, wychować przez zimę w zimnej oranżerji przy oknach, na wiosnę zasadzić do inspektu

i następnie pielęgnować, podług przepisów wyżej podanych, lub też posadziwszy nie do ciepłego inspektu, przyzwyczajać do powietrza i później jak się da, wysadzić do gruntu, na zagon opatrzony z boku deskami, aby w czasie przymrozków wiosennych można przykryć matami.

Na późniejsze kalafiory zasiać w Marcu lub w początku Kwietnia, na zimnym inspekcie lub rozsadnikach; kiedy flance będą miały do 6 lub 7 liści, przesadzić na zagon, jak się mówiło wyżej, a zawsze jeżeli deszcze nie przechodzą polewać obficie. Można zasiewać i w Maju, aby mieć owoce w jesieni.

Chcąc mieć kalafiory do użycia przez zimę, tak je wychować: Od połowy Czerwca zasiać rzadko na rozsadnikach lub na gruncie przesianym przez przetak; popiołem lub sadzami ziemię zasianą posypać i polewać nowo wschodzące rośliny, dla zabezpieczenia od owadów, które je zwykle w tym czasie lubią napadać. Gdy się flance wzmocnią, przesadzić na grunt i polewać; w Październiku pokażą się kwiaty czyli główki, które nakrywając od zimna matami, zabezpieczyć od zmarznięcia. Kiedy kwiaty już porosną, uciąć na kilka cali łodygę z kwiatem, liście większe odłamać i układać główkami na półce lub desce, gdzieś w miejscu suchem, ale nie ciepłem, gdzieby w potrzebie można dawać o ile można świeżego powietrza, tym sposobem można przetrzymać przez dwa miesiące.

Te zaś łodygi, które nie dały jeszcze kwiatów przed mrozami mocniejszemi, w dniu suchym wydobyć z ziemią przy korzeniach, odjąć dolne liście i zasadzić jeden przy drugim w ziemi lub piasku nieco wilgotnym, w izbie warzywnej lub w takiej piwnicy, w której nietylko powietrza ale i światła jest dosyć; tym sposobem utrzymane, wydadzą późniejsze kwiaty.

Chcąc otrzymać dobre i pewne nasiona, potrzeba najraniej zasadzone kalafiory na miejscu pozostawić, wybrawszy te które mają najpiękniejsze kwiaty, przedłużać polewanie aż póki nie utworzą się strączki; niekiedy polać przez sitko cały krzak dla oczyszczenia z owadu, lecz i najraniej zasiane nie zawsze w każdym roku wydają dojrzałe nasiona, trzeba więc na flance zasiewać w jesieni, jak się powiedziało wyżej. Nasiona kalafiorów zachowują zdatność wschodzenia do trzech i czterech lat.

Hodowanie truskawek.

Truskawka jest to piękny i smaczny owoc, z tego powodu zasługuje na staranne pielęgnowanie, a choć jest dosyć powszechną rośliną, chcąc jednak mieć piękne i obfite owoce, potrzeba obejść się z niemi podług wymagania natury.

Truskawek dziś liczymy wiele bardzo odmian, które różnią się jedne smakiem i kolorem, drugie kształtem i wielkością owocu, wszystkie jednak w jeden sposób hodowane być mogą.

Truskawki lubią ziemię pulchną i zarazem żyzną; miejsce cokolwiek zacienione, lecz nie zbyt, gdyż w cieniu zupełnym mało dają owoców. Rozmnażają się z nasienia, zebranego z dojrzałych dobrze owoców i wkrótce po zebraniu siane być powinny, gdyż ledwie pół roku trwać mogą nasiona, lecz

daleko łatwiejszy jest sposób rozmnażania i bez zmiany gatunku, rozdzielając stare krzaczki, lub też z odrostków, które z łatwością około krzaczka wychowują się. Przygotowawszy więc zagon, w ziemi i miejscu odpowiedniem zasadzić rozdzielone lub odjęte flance, (które powinny być dosyć mocne) najmniej o dziesięć cali jeden od drugiego, po zasadzeniu polewać, aż póki się przyjmą. Truskawki wiele puszczają wąsów, należy je przynajmniej trzy razy przez lato nożem przy krzaczku obrzynać; w czasie suszy polewać ciągle, aby wzmocniły się w korzeniach. Czas do przesadzania truskawek jest najlepszy na wiosnę, lub w końcu Sierpnia, truskawki po trzech latach rosnąc na jednem miejscu, przestają wydawać owoce, dla tego więc w czwartym roku koniecznie przesadzone być powinny na nowo urządzone zagony.

Główne przyczyny dobrego plonu, zależą od obchodzenia się starannego z krzaczkami tak truskawkowemi jako i poziomkowemi, w ciągu wiosny i lata; gdyż jeżeli w tym czasie rośliny nie będą starannie czyszczone z odrostków niepotrzebnych i wąsów, wszystkie się poplączą i jedne drugim odejmują siłę wzrostu i kwitnienia, potrzeba więc przed okwitnieniem obejrzeć wszystkie krzaki; powyrywać stare, które nie zakwitły, gdyż jeżeli raz nie kwitły to jużnie będą, a obok tego zostawić młode, powstałe z odrostków roku przeszłego; resztę zaś odrostków, któreby zagęszczały zagon, wyjąć i posadzić na innym kawałku ziemi, dla wzmocnienia aby były zdatne do nowego założenia zagonu, lub też na zbycie; po okwitnieniu obejrzeć powtórnie i poobrzynać wszystkie wąsy jako też odrostki niepotrzebne. Chcąc mieć dla osobliwości w jesieni owoce, wybrać co rok inny kawałek zagonu, gdyż co rok też same nie dadzą się tak użyć, a zaraz po wiosennym zbiorze jagód, odciąć wszystkie liście i wąsy, zostawić je tak na parę tygodni (choćby sucho było nie polewać), aby odpoczęły, potem obsypać świeżą ziemią, poruszywszy wpierw ziemię około krzaczków na zagonie i oczyściwszy z zielska, jeżeliby było, polewać obficie, ale tylko same korzenie; to krzaczki na nowo zaczną rosnąć i krzewić się, wtedy wyrastające wąsy odcinać, a wkrótce pokażą się kwiaty i niekiedy obfitsze niż pierwsze.

Ponieważ truskawki lubią wilgoć, dobrze jest po przekwitnieniu, zagon, na którym rosną wysłać mchem do dwóch cali grubo; jednak po zebraniu jagód, mech zebrać koniecznie potrzeba; z takiego przykrycia jest korzyść, że wilgoć dłużej trzyma, słońce nie tak wypala i że jagody nie dotykając ziemi, zawsze są czyste. W końcu jak przy wszystkiem tak i tu czystość jest konieczną, a zatem często opielać zagony i ziemię poruszać, a w czasie suszy polewać obficie, gdyż mało dając wody, nietylko że nie pomagamy im, ale szkodzimy.

Kilka słów o pielęgnowaniu roślin w pokojach.

Rośliny pielęgnowane w pokojach, potrzeba koniecznie podzielić na dwie części, chcąc aby odpowiedziały swojemu celowi: to jest rośliny oranżeryjne, czyli sfer zimniejszych i cieplarniowe czyli sfer ciepłych, gdyż jak jedne tak i drugie wymagają w hodowaniu odpowiedniego zastosowania, i tak np. rośliny oranżeryjne, jak kamelja, azalea, rhododendron, oleander, erica, także pelar-

gonje, fuksje, itp. wymagają aby miejsce, w którem stać mają, było o ile można widne, zwrócone ku południowi, jak najwięcéj miało powietrza świeżego i aby temperatura szczególniej w porze zimowej, nie była zbyt wysoką, gdyż rośliny tego rodzaju zwykle w tej porze odpoczywają, a przez ciepło forsują się, a później nędznieją, dostają właściwych sobie mszyc i weszek, a w końcu po większej części giną. Rośliny zaś cieplarniowe, jak np. fikus dracena, musa, maranta, begonia itp. nie wymagają koniecznie tyle światła mogą stać w miejscach nawet takich gdzie słońce nie dochodzi; ale wymagają więcej daleko ciepła i mniej powietrza. Rośliny także sfer ciepłych, jako to kaktusy, chcąc aby kwitły szczególniej w porze letniej, powinny być wystawione na jak największą operację słońca. Wszystkie rośliny, prócz tego co się powiedziało, wiele jeszcze warunków wymagają; powinny być przynajmniej raz na rok przesadzone i to w stosowną ziemię, np. kamelje, azalea, rhododendron itp. potrzebują ziemi pulchnej, złożonej z części spróchniałych chudych roślin, czyli tak zwanej wrzosowéj, z dodaniem do niej jeśli jest zbyt lekką, trochę darniowej i piasku grubego; nie znoszą ziemi gnojowej. Oleander, pelargonja, fuksja, wymagają ziemi pożywnej, jakoteż fikus, dracena, musa, maranta itp. Przesadzając potrzeba dać stosowny wazon do wzrostu i korzeni rośliny; nie uważać na to, aby zawsze dać większy od tego, w którym roślina była, gdyż jeżeli roślina zdrowa i bujnie rośnie, to nie zaszkodzi większy; ale jeżeli roślina słaba i korzenie popsute, to jeżeli nie ten sam, po odjęciu korzeni zepsutych i ziemi, to nawet mniejszy, gdyż jak roślinie zdrowej jest dogodnym większy wazon, tak przeciwnie słabą zabija, bo jeżeli roślina nie zużywa tej ziemi jaka jej dana, w takim razie ta ziemia zakwasza się i korzenie gniją. Polewanie roślin jest najważniejszem: nigdy nie uważać na czas ale na potrzebę. Roślina powinna się wtenczas podlać kiedy ziemia pokazuje się suchawą, podlać tyle aby ziemia przesiąkła aż do dna doniczki; bo jak zasuszenie, tak też i zbyteczna wilgoć szkodzi roślinom. Wstawianie niektórych roślin z doniczkami w wodę jak np. oleandru, jest dobrem szczególniej w czasie kwitnienia, ale tylko w takim razie jeżeli jest doniczka mniejsza jak być powinna, zapełniona korzeniami i nie może zawierać tyle wilgoci co roślina wymaga; w przeciwnym razie zamiast chcąc pomódz, zabija się rośliny. Przytem należy chronić je od kurzu i zanieczyszczenia, a jeżeli ulegną temu, lekko, miękką szczoteczką lub gąbką oczyszczać. Chronić także od zbytecznych promieni słońca; dobrze jest w takim razie jeżeli będą wystawione na jego działanie w godzinach południowych, zacieniać je, jako też bardzo pomocnem rano i wieczór skrapiać wodą.

O cebulach kwiatowych.

Chcąc otrzymać dobry skutek, z tak wielu pięknych kwiatów zimowych, jakiemi są cebulkowe, potrzeba obejść się z niemi stosownie do ich wymagania, i tak naprzykład: co do hjacentów, po otrzymaniu cebulek, należy, w razie gdyby takowe były wilgotne, co się często zdarza, na jakiem su-

chem, przystępowi powietrza otwartem, miejscu, przez dni kilka pojedynczo każdą do obsuszenia położyć, poczem się je natychmiast sadzi w doniczki, za późne bowiem sadzenie, zawsze mierny tylko daje rezultat i dla tego nigdy później jak w końcu Listopada nie powinno mieć miejsca. Ziemia na ten cel użyta nie powinna być ani zbyt mokrą, ani też zupełnie suchą, lecz umiarkowanie wilgotną; głównem jest to, aby była wolną od wszelkich surowych części nawozowych, to jest zwierzęcych. Najlepszą jest dobrze odleżała ziemia inspektowa lub liściowa, zmieszana z częścią grubego, byle nie miałkiego piasku, lub też obie ze sobą zmieszane; gdyby się okazała za lekką, to wówczas przez przymieszanie nieco gliniastej ziemi, łatwo temu zaradzić. Po posadzeniu cebul, należy je w jakiem dla mrozu nieprzystępnem miejscu, jednak w niskiej temperaturze umieścić; dla amatorów nieposiadających odpowiedniego miejsca w ogrodzie, najstosowniej będzie postawić je w piwnicy, gdzie jednakże trzeba je warstwą piasku lub ziemi na kilka cali przykryć, a to dla uniknienia zbytecznego wyschnięcia, a tem samem i polewania doniczek, gdyż im jednostajniej ze względu na wilgoć i cieplo cebulki czas ten przebędą, tem piękniejszych kwiatów spodziewać się można. W ogrodach nadto znajduje się dosyć miejsca do przechowania cebulek, jak np. w zimnej szklarni gdziekolwiek od tyłu, lub też w skrzyniach do przechowania warzyw służących itp. Kto je zaś w wielkiej ilości forsuje, lub komu na innem miejscu zbywa, może je równie z dobrym skutkiem po prostu w ziemię zakopać. W tym celu kopie się dół na 12 cali głęboki, którego rozmiar ma być stosowny do ilości doniczek mających się zakopać, tam się je wstawia i wykopaną ziemią napowrót przysypuje; za nadejściem mrozu potrzeba przykryć dostateczną warstwą liści lub słomiastego nawozu, aby mróz nie przeszedł i żeby je według potrzeby całą zimę można było wyjmować. W tym stanie cebulki powinny najmniej sześć tygodni pozostać, jeżeli się je zaś dłużej pozostawi, wówczas skutek jest tem pewniejszy. Cebulki przeznaczone do forsowania, powinny się przedewszystkiem jak tego natura rzeczy wymaga, należycie wkorzenić, tak, że w końcu Września posadzone, nie powinny przed początkiem Grudnia do ogrzanego miejsca być przeniesione; bo chociaż w połowie tego miesiąca można już po ogrodach widzieć kwitnące hjacenty, to to bynajmniej nie dowodzi, żeby to miało być tak łatwem; owszem tak ranne forsowanie, obok bardzo wczesnego posadzenia na to przeznaczonych cebulek i wybornego lokalu do pędzenia, zawsze ze znaczną bardzo stratą jest połączone, i dla tego amatorowie, którym w tym względzie jedynie pokój mieszkalny służy do dyspozycji, mogą być zupełnie zadowoleni, jeżeli w Styczniu mają kwitnące.

Wspomnieć tu jeszcze wypada, iż nie wszystkie gatunki hjacentów, są równie zdatne do forsowania, a nawet różnica pod tym względem jest tak wielką, że niektóre zupełnie na ten cel są nieprzydatne; natura jednakże i tu daje wskazówkę, gatunki bowiem, które chętnie wcześniej kwitną, zwykle daleko bujniej, w zimnie jeszcze stojąc puszczają i takie to właśnie pierwej należy forsować, stopniowo dopiero do drugich przechodzić, w ogóle zaś można powiedzieć, iż pojedyncze hjacenty daleko łatwiej idą w górę niż dubeltowe.

Co do polewania podczas forsowania czyli pędzenia, to to stosownie do potrzeby z początku umiarkowane, przy większem zaś rozwinięciu, może być obfitszem; najlepiej jest polewać z dołu przez nalewanie wody w podstawki pod doniczki, a to wodą deszczową lub rzeczną nie zupełnie zimną, która jak przy wszystkich roślinach, tak i tutaj lepszą jest od studziennej. Ktoby ze swych cebul chciał mieć jeszcze dalszy użytek, nie powinien po okwitnieniu od razu zasuszać, lecz umiarkowanie wilgotno utrzymywać, dopóki liście nie zaczną żółknąć, poczem się ich już wcale nie polewa, a nareszcie z doniczek wyjmuje, z suchych liści i korzeni oczyszcza; następnie przechowywa się je w jakiem suchem miejscu np. w mieszkaniu aż do jesieni. W Październiku wsadzić do gruntu w stosowne miejsce i dobrą ziemię, przykryć aby niezmarzły liśćmi lub gnojem, a wcześnie z wiosny otrzyma się kwiaty, choć wprawdzie już nie tak piękne, jak z cebul świeżo sprowadzonych.

Forsowanie tulipanów, narcyzów, tacetów itp. nie różni się prawie niczem od powyżej podanego sposobu pędzenia hjacentów; mały wyjątek stanowią jedynie Scylla sibirica i Jonquille, które wiele światła wymagają i dla tego jak najbliżej okien powinny być umieszczane.

Przypomnienia robót ogrodniczych na każdy miesiąc.

W Styczniu.

W tym miesiącu miłośnicy ogrodnictwa na otwartem powietrzu mało, a czasem nic przedsięwziąść nie mogą; ale też mają czasu najwięcej w obecnej porze, do ułożenia sobie planu ogrodu, zastanawiając się nad uprawą miejsca, i tej lub owej rośliny, aby kiedy przyjdzie czas, działać bez obawy. Przeglądać i czyścić nasiona; ponaprawiać lub nabyć potrzebne sprzęty; w ogóle przysposobić sobie to wszystko co kiedyś przy większem zajęciu zajmowałoby drogi czas. W piwnicach i miejscach zachowania jarzyn, teraz dosyć jest do roboty: z kalafiorów i wszelkich jarzyn liściatych odejmować liście zepsute; piasek, w którym są zadołowane, jeżeli zbyt wysechł, zwilżać, lecz ostrożnie aby liści nie polewać ale tylko korzenie, i to umiarkowanie; wszelkie rośliny główkowe, jak kalarepa itp. jako też korzonkowe jak pietruszka itp. obierać z części uszkodzonych, aby zgnilizną innych nie zarażały; miejsca schowań zabezpieczyć od mrozu, a w czasie pogody i łagodnego powietrza, otwierać lufta lub okna. Drzewa owocowe oczyszczać z suchych gałęzi, mchów, zawiązków owadowych; te ostatnie koniecznie zniszczyć zupełnie potrzeba, najlepiej spalić po obraniu z drzew, gdyż porzucone tak, w swoim czasie wylęgają się i szkody czynić będą. W oranżerjach i cieplarniach wiele jest w tym miesiącu do czynienia; gdyż brak powietrza a ztąd wilgoć, rośliny pleśnieją, liście gniją, wazony mchem porastają; trzeba więc to wszystko starannie oddalać; umiarkowanie rośliny w tym czasie podlewać; strzedz od otwierania luftu w czasie mroźnego powietrza, a przy pogodzie i łagodnem powietrzu, ile się da otwierać.

W Lutym.

Inspekta w poprzednim miesiącu urządzone, w pierwszym tygodniu Lutego zasiać rychłym kalafiorem, rychłą angielską kalarepą, selerami, rzodkiewkami, sałatą, fasolą karłową, ziarnami melonowemi i ogórkami. Kalafior na inspekcie sieje się tylko w znacznych odstępach; inaczejby roślinki za nadto rozrastały się w łodydze, a róż nie wydawały. Tak samo uprawiać kalarepę i rzodkiewkę; selery zaś i sałatę przygęściej siać można. Ziarna fasoli, melonowe i ogórkowe sieje się w odległości sześciu cali jedno od drugiego i na cal głęboko. Pomiędzy niemi można kilku rzędami zasiać rzeżuchy ogrodowej, trybulki i trochę szczypiorku.

Chcąc wychodować rychłe poziomki (truskawki), stare krzaki plenne w pierwszej połowie Lutego wraz z ziemią (kępką) wykopawszy (choćby też ziemia przymarzła do korzonków), wnieść w inspekta, świeżo ogrzane, lecz przez 14 dni ostudzone, w odstępach jednostopowych.

Jeśli powietrze suche i łagodne, pierwsze zasiewy następnych roślin korzonkowych wykonywają się:

a) pasternak;
b) marchew. Obecnie szczególnie rychła karotka holenderska;
c) pietruszka korzonkowa;
d) skorconera czyli korzonki czarne (wężymord ogrodowy);
e) korzonki owsiane;
f) korzonki cukrowe;
g) selery. Wielkie selery kłębiaste mają pierwszeństwo przed selerami naciowemi, gdyż uprawiają się nie dla naci, lecz dla korzeni. Selery sadzić należy na ziemi tłustej, wilgotnej, pulchnej.

Przesadzanie drzew owocowych w tym miesiącu rozpoczyna się, mianowicie owocu pestkowego (brzoskwiń, moreli, śliwek, wiśni) bo pączki jego prędzej rozwijają się niż u owocu ziarnowego.

Zaczyna się przesadzanie roślin doniczkowych (wazonowych), mających wkrótce rozkwitać. Rychłe to przesadzenie dla tego bardzo jest pożytecznem, iż wstrzymywanie wegetacji nie jednę roślinę osłabia. Roślina zaraz po przesadzeniu wszystkich żywiołów podostatkiem nabiera i bujnie wyrasta Wszystkie rośliny przezimowane w pokojach koniecznie wcześnie przesadzić należy. Daje się im stósownie do korzeni większe donice i świeżej a żyznej ziemi. Teraz właściwa pora do przesadzenia drzewek pomarańczowych w ziemię świeżą. Przesadzając rośliny, baczyć na to, aby korzenie nie całkiem ogołacać z ziemi, boby w tym roku nie jedna roślina nie kwitła.

W ostatnim tygodniu Lutego zaczyna się wysiew niektórych rocznych kwiatów w skrzyniach, donicach lub inspektach, już uprawnych, a obecnie pustych, np. wszystkich gatunków rocznych ogrodowizn, jako to rezedy, dryakwi, balsaminy (niecierpku), oenotherów, jalappy nieprawdziwej (mirabilis), itp. (lecz lepiej i bezpieczniej siać te rośliny w Marcu); mianowicie zaś lewkonje letnie i zimowe, tak ulubione przez miłośników kwiatów.

W próżnych miejscach winnicy, jeśli ziemia puściła, kopać dołki (rowki), do złożenia gałązek i odkładów, jeśli tego nieuczyniono w poprzedniej jesieni.

Postarać się o tyczki chmielowe, bo w Marcu już rozpocznie się uprawa chmielu.

W Marcu.

Plantacje truskawkowe (poziomkowe) nietylko na osobnych grzędach, lecz i na rabatach obrąbkowych, obecnie obierać z liści uschłych, a ziemię, jeśli nie jest nader mokrą, spulchniać. Jeśli w jesieni poprzedniej nie nawieziono jej, uczynić to teraz. Gnój mierzwiasty w poprzedniej jesieni na grzędach szparagowych nałożony, obecnie uprzątnąć, a gnoju przetrawionego świeżego nawieść tam i zagrzebać go. Teraz rozpoczyna się zakładanie nowych szparagarni i obcinanie suchych gałęzi drzew owocowych. Obcina się także gałązki, aby drzewom nadać pewien kształt np. karłów, szpalerowych i piramidalnych drzew. Z drzewek figowych, morelowych i brzoskwiniowych zdejmuje się przykrycie zimowe. Ulepszanie drzew owocowych szczepieniem i (kopulizacją) łączeniem, szczególniej pestkowych, rozpoczyna się w miesiącu bieżącym w czasie suchym, pogodnym i ciepłym.

Z tulipanów, hjacentów, róż miesięcznych i innych roślin, zdejmuje się okrycie zimowe, lecz jeśliby się jeszcze niepogody obawiać można, pokrywę się tylko podniesie częścią jej otulając rośliny. Trwałe rośliny ogrodowe przesadza się, urządza grzędy kwiatowe, robi zakłady w ogrodzie itd.

Roślinom kwiatowym zachowanym w szklarniach lub pokojach, albo znajdującym się na inspektach, obecnie dawać więcej powietrza. Przeto w czasie ciepłym i kiedy słońce świeci, okien we dnie uchylać często i szeroko; zaś za niepogody i wieczorem, po czwartej godzinie, wszystkie pozamykać. Rośliny twardsze, dla braku lepszego miejsca, przezimowane w dobrych suchych sklepach, w miesiącu bieżącym wynieść na światło, wolne powietrze i słońce. Wszystkim roślinom doniczkowym obecnie daje się świeżej ziemi, aby doskonalej i piękniej rosły i kwitły. Tym celem wyjmują się rośliny z całą ziemią ostrożnie z donic, poczem nożem na cal głęboko oderżnąwszy korzonki zewnętrzne wraz z ziemią i obrawszy je z liścia suchego, wsadza się w dawną donicę, lub jeśli potrzeba, większą, świeżą ziemią zapełniając ją. Zaraz po zasadzeniu polać je trzeba. Piękne gwoździki, aurykle itp. w jesieni posadzone w donicach lub skrzyniach, a przezimowane w szklarni lub komórce niezimnej, obecnie przenieść w grunt otwarty. Kwiaty wazonowe obecnie częściej się polewa, ponieważ nietylko powietrze coraz suchsze, lecz rośliny po większej części ożywiają się, a przeto więcej potrzebują pożywienia. Zawsze zaś uwzględniać należy słabszy lub silniejszy pęd roślin, a silniej pędzące częściej i mocniej podlewać niżli tamte. Aloesy, kaktusy i inne soczyste kwiaty, w ogóle rośliny tłuste, tak jak poprzednio mało się odwilża. Cynka nadobna (Zinnia elegans), dalie czyli georginie, balsaminy więcej. Trwałe rośliny ogrodowe mianowicie róże, jaśminy, lonicery itd. okrzesuje się. Centofolie (róże) które w następnej zimie mają być pędzone, do donic pozasadzać. Trawniki nowe zakładać, siejąc trawę, stare oczyszczać, a próżne miejsca wyporządzać. Zapełnianie miejsc próżnych w winnicy (winogórze) młodemi gałązkami i zakładanie nowych plantacji winnych kontynuować lub w pierw-

wszej połowie miesiąca bieżącego rozpoczynać. Szczepienie wina pod koniec Marca przedsiębrać można. Obecnie także zaostrzyć paliki, jeśli tego nieuskuteczniono w poprzednich miesiącach i przysposobić nowych.

W tym miesiącu kontynuować przysposobienie tyczek. Chmielowi można także dać mierzwę, jeśli tego zaniechano w jesieni.

Najważniejszą zaś robotą w miesiącu bieżącym jest odkrywanie i obcinanie krzewów. Im rychlej w Marcu obcina się chmiel, tem pewniej spodziewać się można sprzętu. Tym celem w połowie Marca gracą ziemię na około krzewu wyrzuca się tak, iż całkiem zostanie odkrytym. Tak zostawia się go do wieczora aż obeschnie; uderza się go nogą aż ziemia całkiem zeń opadnie; poczem cały krzew ostrym nożem zetnie się przy samej ziemi, a ziemią przysypie.

W Kwietniu.

Co do pielęgnowania i uprawy inspektów, obecnie pokończyć wszystkie roboty w miesiącu poprzednim podane. Prócz tego zasiane w Lutym na inspektach kalafiory, brokuły, kalarepę, we dnie ciepłe przenieść trzeba w grunt otwarty i w przyzwoitej odległości porozsadzać, lecz tylko w części, aby reszta na inspekcie wygodnie się rozchodzić mogła; a gdyby jaka niepogoda zaszła, aby nie cały zasiew zmarniał. Tak samo postąpuje się z ziarnami melonowemi i ogórkowemi w Lutym zasianemi; ile można, wyważyć je należy ze wszystkiemi korzeniami i przenieść w grzędy w miesiącu poprzednim świeżo uprawione. Jeżeli nie ma nowych inspektów, wysadki (flance) musza być przynajmniej poprzerywane (przerzedzone), aby pozostałe miały dosyć miejsca wolnego. Na początku miesiąca bieżącego także na onych odświeżonych grzędach, sieje się powtórnie melony i ogórki, które nieraz prędzej wydadzą owoce niż ów rychły zasiew, bo teraz inspektom dawać można więcej powietrza i ciepła słonecznego.

W gruncie, na wolnem powietrzu kontynuować pilnie roboty w miesiącu poprzednim wspomniane.

Na początku miesiąca bieżącego sadzi się kartofle. Wybiera się na to wysadki gatunku wczesnego (rychlaki), które pod koniec Lipca dojrzeją. Wymagają gruntu tłustego i dobrze nawiezionego. Każdy krzaczek musi mieć ziemi na 2 st., aby go potem okopać można. W końcu Kwietnia lub najpóźniej w pierwszych dniach Maja sadzenie kartofli winno być ukończone.

W środku lub w końcu miesiąca bieżącego, sieje się także kukurydza.

Najlepiej siać ją na wymierzwionym ugorze, pomiędzy roślinami kapuścianemi; tu kukurydza żadnej dla siebie nie potrzebuje pieczy, lecz okopywanie i pielęgnowanie kapusty także dla kukurydzy pożytecznem się staje. Wprawdzie kapustę trzeba tu płydziej siać niż zwykle; lecz doskonała kukurydza pod ekonomicznym względem więcej przynosi korzyści niż kapusta; a zresztą rośliny kapuściane bardzo płytko zasadzone, do większej dochodzą doskonałości, więc zarzut co do ubytku kapusty, żadnej nie jest wagi.

Wszystkie rośliny w donicach przezimowane, mianowicie: lewkonje, rezeda, lak, rozmaryn, figowe drzewka, granaty, jako rośliny twardsze, teraz

zwolna przyzwyczajać trzeba do powietrza otwartego. Obecnie też korzonki daljowe przezimowane w piwnicy, przenieść do gruntu. Kopie się dołki rydlem i w nich sadzi się korzonki, przykrywa tłustą żyzną ziemią, palik zatykając. Gałązki w Lutym przysposobione i nasienniki podrosłe, także w donicach zachowane, dopiero w Maju, jeśli już nie ma się obawiać przymrozków, rozsadzać można. Tudzież cebule tuberozowe, cebule ferraribe pavoniae, także amaryllis formosissimae, do otwartego przesadzają się gruntu,

W Maju.

Inspekta bez względu na piękne, ciepłe dnie, co wieczór nakryć należy matami słomianemi lub rogóżkami, albo wstawić im okiennice. Jeśli rośliny wzrastają pod same okna, skrzynie inspektowe podłożonemi kamieniami podnoszą się. Gdy w południe słońce nader grzeje, szczególniej grzędy melonowe i ogórkowe ocienić wypada, zawieszając lub stawiając przed niemi maty lub okiennice; polewać ostrożnie, aby ani głównej łodygi rośliny, ani zawiązujących się lub już wyrosłych owoców nie skrapiać. Zbyteczne polewanie przeszkadza zawiązywaniu się owocu, a jeśli woda do nich się dostaje, zgnilizny obawiać się można. Dla tego też pod owoce podłożyć trzeba cegły aby wilgoć z inspektu dobywająca się nie stała się dla nich szkodliwą. — Z karoty, kalafiorów i kalarepy zdejmują się okna, jeśli tego nie uczyniono już w Kwietniu.

W gruncie wypielanie zielska i spulchnianie, tudzież wzruszanie ziemi nietylko w Maju ale i we wszystkich miesiącach letnich, są to roboty najgłówniejsze.

W środku Maja, gdy już nie obawiamy się przymrozków, sadzić ogórki na tłustych, świeżo nawiezionych i wystawę słoneczną mających grzędach. Chcąc mieć ogórki bardzo rychłe, można je zasadzić w skorupki od jaj po dwa ziarnka w połówkę jaja, podlewać je starannie, a gdy już podrosną, przenieść je do inspektów, lub na grzędę do ogrodu i wsadzić je w ziemię razem ze skorupą.

Nasionka bań pospolitych w miesiącu bieżącym, jeśli już nie zachodzi obawa przymrozków, przynajmniej w odstępach na cztery stopy i na cal głęboko, kładą się w ziemi dobrej tłustej i aż do wschodzenia wilgotnie utrzymują się.

Sałaty w Marcu posianej, roślinki największe i najpiękniejsze przesadzają się na tłuste i dobrze skopane oddzielne grzędy, lub pomiędzy ranną kalarepą, kalafiorami itp.

Szparagi wydają teraz pędy, które ze starych krzaczków wybrać można; zaś młode zasadzone karpki dopiero w trzy lata wybierają się, choćby też już najgrubsze wyrosły, jeśli dochować się chcemy szparagów zdrowych i trwałych.

W Czerwcu.

Inspekta ze szczególniejszą troskliwością pielęgnować. Rogóżki i słomianki choć zdjęte z inspektów, położyć w bliskości aby przeciw deszczom ulewnym

lub gradobiciu inspektom i roślinom podać ochronę. Rychłe fasole karły częścią kwitną, częścią już wydały owoc; jeśliby już zaś zebrane zostały, grzędy jeszcze melonami obsiać można. Wszystkie inspekta kalafiorami, kalarepą i selerami posiane, w czasie pogodnym zupełnie ogołocić, roślinki przesadzając. Tak samo postąpić z inspektami truskawkowemi i szparagowemi; szparagi zaś, jako już niepożyteczne, wyrzucić.

Wszystkich gatunków kapusty w miesiącu bieżącym główne wykonywa się sadzenie. W dniu pochmurnym, gdy się zanosi na deszcz, o każdej godzinie przesadzenie uskuteczniać można.

Fasole w Kwietniu zasiane, w pierwszym tygodniu bieżącego miesiąca ogracować i ziemią obsypać. Leżące na ziemi gałązki fasoli tyczkowej przwiązuje się do tyczek, a tyczki wiatrem pochylone lub zrzucone nanowo powstawiać. W ostatnim tygodniu bieżącego miesiąca robi się jeszcze jeden zasiew fasoli do późno-jesiennego użycia, na co najprzydatniejsza fasola karłowata czyli piechota.

Wszystkie rośliny korzonkowe gracką okopywać trzeba, z chwastu pleć, a kartofle obsypują się. Roślinki korzonkowe za gęsto rosnące, przerzedza i przesadza się, aby pozostałe miały ziemi poddostatkiem. Marchew ranna teraz wydaje jadalne korzonki; z tych największe wyjmują się, aby reszta miała ziemi dosyć i spieszniej wyrastała.

Goździki w Kwietniu posiane już dosyć urosły aby je można przesadzić; przeto przenoszą się na grzędy dobrze skopane i spulchnione, lecz nie świeżo nawiezione, odstępami na 9 cali. Zeszłoroczne w gruncie stojące goździki, w drugiej połowie miesiąca bieżącego rosną w łodyżki kwiatowe; trzeba im więc dać pręciki, łodyżki do nich przywiązując łyczkiem.

W miesiącu bieżącym nasienie pierwiosnek zaczyna dojrzewać, dlatego krzaczki, w czasie kwitnienia przeznaczone na nasienniki, pilnie oglądać trzeba, pojedynczym dojrzałym odejmując torebki nasienne.

Liście przekwitłych roślin cebulowych, mianowicie hjacentów i tulipanów, teraz żółkną i więdną, co dowodzi, iż wegietacja ich na rok bieżący skończyła się. Rośliny takie wyciągają się w dniu suchym a ostrożnie, aby cebul nie nadwerężać. Cebule wybrane aż po liście, okrywają się suchą ziemią, do której ani słońce ni deszcz przystępu nie ma, aby się nie zbyt rychło dostały na powietrze, a powoli powysychały. Po uschnięciu wszystkiego liścia, rośliny wyjmują się i obierają ze wszelkiej nieczystości, liści i korzeni, a na miejscu przewiewnem i suchem przechowują aż do następnej jesieni.

Narcyzy, żonkille, tacety tylko co trzy lata, lecz pod temi wszyskiemi warunkami, jak hjacenty i tulipany wyjmują się.

Wszystkie w Kwietniu i w Maju posiane i jeszcze nieprzesadzone roczne i trwałe kwiaty, obecnie przenieść trzeba na miejscu w donice lub w grunt. Wszystkie nasiona dojrzałe zbierają się.

Rośliny szklarniane obecnie oglądać pilnie i pielęgnować. Jeżeli jeszcze nie wszystkie poprzesadzane, uczynić to w tym miesiącu. Mianowicie

starych lub chorych drzew pomarańczowych, nieomieszkać przesadzić do świeżego gruntu.

Lewkonje w Maju wysadzone, obecnie po raz pierwszy gracować należy.

W Lipcu.

Wielką zimową rzodkiew na potrzebę jesienną, powtórnie zasiać w ostatnim tygodniu miesiąca bieżącego.

Jeśli na świeżo założonych grzędach szparagowych roślinki nie weszły, w ostatnim tygodniu bieżącego miesiąca obsadzić je można innemi roślinami, z grzędy nasiennikowej wybranemi. Karpki szparagowe wybierają się widełkiem trójzębnym, bo ten korzeni nie nadweręża. Obecnie ani łodyg ani korzeni szparagowych przycinać nie trzeba.

W miesiącu bieżącym można jeszcze raz lub dwa razy zasiać fasolę piechotę, a jeśli jej nie zwarzą ranne przymrozki jesienne, we Wrześniu otrzymamy z niej potrawę przyjemną.

Zbiór owocu teraz się zbliża, a oprócz wiśni, teraz dojrzewają także wcześniejsze gatunki moreli, brzoskwiń, śliwek i gruszek. Zbierają się pestki brzoskwiniowe celem hodowania z nich młodych drzewek, zaraz w miejscu lub w szkółce kładą się w ziemię.

Chcąc hodować nowe gatunki agrestu, ziarnka po oczyszczeniu i osuszeniu, zaraz sadzi się na grzędzie. Do siewu tylko dobre bierze się gatunki. Następnej wiosny nasienie wejdzie, a w drugim roku w osobnych szkółkach rozsadza się krzaczki.

Największej części kwiatów letnich nasiona obecnie dojrzewają. Niektórych takich kwiatów nasienie łatwo się wysypuje, przeto ostrożnie zbierać należy, jak np. balsaminy, nasturcji, rezedy itd.

Wiele wysokopiennych letnich kwiatów i roślin półkrzewnych obecnie umocować do palików. Rezedy w doniczkach wykonywa się pierwszy siew zimowy, tudzież letnich lewkonji, aby zimą kwitły.

W Sierpniu.

Na chybił trafił w pierwszej połowie bieżącego miesiąca posiać jeszcze można zimową rzodkiew i rzepki brandeburgskie; dobry skutek zawisł od jesieni pięknej.

Od końca miesiąca poprzedniego począwszy, aż do połowy bieżącego trwa główny zbiór ogórków, przyczem szczególniej baczyć na to, aby najpierwsze i najpiękniejsze z pomiędzy nich pozostawić na nasienniki. Ogórki nasiennikowe i dynie na ziemi leżące, podpierają się płaskiemi kamieniami, aby się nie popsuły. Ciężkie dynie ogrodowe, położyć na podstawkach, boby ciężki owoc cisnąc gałązkę ściągnął ją, przez coby soku z niej ubyło.

Do zakładania nowych grzęd poziomkowych, w miesiącu bieżącym najlepsza pora.

Lewkonje zimowe i laki w Lutym zasiane, obecnie w części puszczają pączki, okazując się albo pojedynczemi lub pełnemi. Pełne więc kwiaty trze-

ba wcześnie przesadzić do wazonów i na miejscu ocienionem postawić, aby przed nadejściem zimy jeszcze się zakorzeniły. Z kwiatów pojedynczych tyle się wybiera, ile potrzeba na chów nasienia, tudzież posadzić je w wazonach. Wyjmując kwiaty oszczędzić korzeni ile można. Daje się im wielkie wazony z ziemią bardzo żyzną.

Z gwoździków wazonowych i gruntowych, odkłady w Czerwcu przygotowane, ostrym nożem poodrzynać, aby krzaczkom macierzystym dłużej nie zabierały żywności, a same mocno zakorzeniły się, lecz odkładów obecnie jeszcze nie wyjmować.

Aurykle i pierwiosnki w miesiącu bieżącym wyjmują się, oczyszczają ze wszystkich starych zepsutych gałązek, obierają z licznych młodych odrostów i przenoszą do ziemi świeżej.

Obecnie czas do przesadzenia wszystkich w gruncie przezimować mogących roślin cebulkowych i wielu innych jeszcze roślin, np. lilji, krokoszu, koron cesarskich, narcyzów, dzwonków, kosaćców, piwonji, fijołków itp.

Cebule kwiatowe w Czerwcu wybrane z ziemi, w ostatnim tygodniu bieżącego miesiąca w części znowu kładą się w ziemię aby niektóre z nich wcześnie rozkwitnęły z wiosny.

W miesiącu bieżącym ogrodnik powinien się już starać o zimowe leże dla tych roślin, które w gruncie nie wytrzymują; przeto czyścić trzeba szklarnie i okna ich wyporządzać. Drzewka pomarańczowe i inne rośliny ze szklarni okrzesują się z gałązek uschłych i liści, bo na to zimą ani czasu ani miejsca nie ma.

Inspekta w Czerwcu uprzątnione, jeśli zaraz po zbiorze ziemię spulchniono i z chwastu oczyszczono, obecnie w części obsiać kalafiorami. Roślinki tego zasiewu we Wrześniu przerywają się, aby pozostałe miały po trzy cale ziemi zimując na inspekcie. W Styczniu i Lutym następnego roku dorosłe roślinki w świeże inspekta, w należytej odległości przenoszą się, lecz niektóre z największych i najpiękniejszych pozostawia się na miejscu w przyzwoitych odstępach, bądź dla tego, iż wydają najwcześniejsze kwiaty, bądź dla dochowania się nasienia, na co wybiera się najlepsze. Pomiędzy roślinkami pozostałemi, ziemi dać trochę świeżego gnoju. W Maju zasiew ten wyda jadalne kwiaty. Na tych uprzątnionych inspektach można jeszsze raz zasiać fasolę rychłą, nie przykrywając jej oknami; te dopiero wtedy powstawiać, gdy we Wrześniu nastają przymrozki. Zbiór może być w Październiku.

W ostatnim tygodniu bieżącego miesiąca, uskutecznia się ostatni zasiew szpinaku, który właściwie przeznaczony jest na pierwszą potrzebę wiosenną.

Wszystko grochowisko i bobowisko w tym miesiącu uprzątnione, natychmiast przekopać, a po namierzwieniu w pierwszym tygodniu obsiać rzepą jesienną, sałatą zimową i rapontyką, nieugnojone zaś zasadzić kapustą zieloną.

W drugiej połowie bieżącego miesiąca sałatę sieje się na dobrze uprawione grzędy do hodowania sałaty zimowej, a dla panującej obecnie suszy i upałów, lekko przygrabia i grzędę w stanie wilgotnym utrzymuje, aż do wschodzenia nasienia.

Z pomiędzy gatunków kapusty, w niniejszym miesiącu na grzędach uprzą-

tnionych, ale jeszcze mierzwę zawierających w sobie, sieje się: kapustę głowiastą białą i czerwoną włoską.

Z pomiędzy ziół kuchennych trwałe jak np. macierzankę (tymianek ogrodowy), szałwję itp. tylko aż do końca bieżącego miesiąca zrzynać, aby jeszcze przed nadejściem zimy, młode odrastać mogły listki, odtąd aż do Września dzieleniem starych krzów rozmnażać je można, jeśli tego nieuczyniono zeszłej wiosny; jeszcze kilka uprzątnionych grzęd obsiać można trybulką, rzeżuchą ogrodową i gorczycą, aby w późnej jesieni mieć je na zupy z ziół, sałatę i jarzynę.

Letnie cebule, które w kół czyli w nasienie rosły, przezimować mogą w gruncie; zwykłe wydały koło siebie w ziemi po dwie lub więcej cebulek, które w czasie pogodnym już w Marcu dostają zielonej naci, a mogą być użyte jako cebule zimowe. Jeśliby w ogrodzie zabrakło cebul zimowych, w miesiącu niniejszym nowy można uskutecznić zasiew cębul letnich, które przezimowawszy w gruncie, na wiosnę zastępować będą cebule zimowe. Na szarlotkach nać także zżółkła i zawiędniała, przeto wybrać je, a bardzo liczny przychowek ich główkowy rozdzieli się i rozgatunkuje. Większe główki bierze się do kuchni, a mniejsze albo zaraz przesadza się na inną grzędę na 2 cale głęboko i w 6-calowych odstępach, lub przechowuje się na miejscu suchem i nie zimnem aż do rozsadzenia na wiosnę. Pory w Czerwcu przesadzone obecnie okopać, aby łodygi doskonalszemi się stały. Szczypiorek pod koniec bieżącego miesiąca po raz ostatni zrzyna się, a stare korzonki dzieleniem się rozmnażają. Czosnek wybiera się, skoro nać żółknie i więdnie, bo to znakiem, iż dojrzały.

We Wrześniu.

Kapustę zimową w Sierpniu zasianą, t. j. białą, czerwoną i włoską zimową, przesadza się w ostatnim tygodniu bieżącego miesiąca.

Zbiór dojrzałego owocu w miesiącu bieżącym jest głównem zatrudnieniem, przyczem przestrzegać przepisów następnych:

Wszystek owoc, mający być zachowany na czas dłuższy, np. jabłka, gruszki itp. tylko we dnie suche, zrywać ręką, lecz nie strząsać, boby owoc zgnił na składzie.

Zerwany a na potrzebę zimową przeznaczony owoc, na suchem, przewiewnem i niemroźnem miejscu, rzadko rozścieła się na słomie suchej.

Po nadejściu mrozu, owoc przenieść do piwnicy; aby zaś nie nabierał owego przykrego zaduchu piwnicznego, nie na słomie go rozesłać, lecz na liściach suchych. Liście z gruszek i wiśni, a w braku tychże, wierzbowe, olszowe itp. najprzydatniejsze, bo wierzch gładki i mocniejsza budowa ich, dłuższy wilgoci stawiają opór, niż szorstkie, miękkie liście z jabłoni lub śliwek.

W ostatnim tygodniu miesiąca bieżącego, zaczyna się wszystkie rośliny, krzewy i drzewa, przechowywane w szklarni, przenosić na zimowisko. Dla tego szklarnię wprzódy oczyścić trzeba i przysposobić do przyjęcia roślin. Lepiej zaś rośliny zanim się je wniesie, w otwartej szopie, ale pod dachem pomieścić, aby odwykały powoli od wolnego powietrza; jeśli zaś snopy nie

ma, szklarnia przynajmniej przez dwa tygodnie, albo aż zimniejsze nastanie powietrze, zupełnie otworem stać powinna. Twardsze rośliny, np. cyprysy, mirty itp. dopiero wtenczas kiedy się już ma na mróz, przenoszą się do szklarni. Pilnie zaś polewać je należy.

Zbiór rozmaitych nasion kwiatowych w miesiącu bieżącym wielkiej jest wagi. Trwałe rośliny, które następnej zimy mają być pędzone, obecnie zasadzić trzeba.

Wszystkie rośliny wazonowe, któreby jeszcze w gruncie pozostać powinny, poprzenosić w wazony, np. pelargonje, róże miesięczne itd.

Na inspektach w miesiącu bieżącym dojrzewają melony. Największe i najpiękniejsze z pomiędzy nich wyznacza się na nasienniki i zostawia na inspekcie ażeby zupełnie dojrzały. Nasienie melonów i ogórków czyści się w sposób następujący: owoce wzdłuż rozrzynają się ostrożnie, aby ziarnek nie nadwerężać, które wraz z śluzem okrywającym je, kładzie się w naczynie. Kilka dni poleżą na powietrzu, aby cała massa fermentowała. Gdy z niej bąble podnosić się poczną, znakiem to, że fermentacja dostateczna. Massę tę rozrzedza się wodą i zamieszywa, przez co ziarnka czyste na dno opadają. Płyn zlawszy, ziarnka wodą się obmyje i kładzie się na sitko, aby woda zupełnie z nich ściekała. Nasionka oczyszczone na miejscu przewiewnem rzadko rozpostrzeć, aby obeschły. Rośliny z nasienia kalafiorowego w miesiącu poprzednim posianego, w drugiej połowie miesiąca bieżącego już wyrosły tak dalece, iż zdatne do rozsadzenia; trzeba je więc poprzerywać, aby pozostałe miały przynajmniej po 3 cale ziemi. Rośliny wyjęte przesadzić można do gruntu na rabat wyniosły, zabezpieczony od ostrych wiatrów, z odstępami na 8 cali. Najtęższy mróz wytrzymują bez okrycia; tylko o to starać się trzeba, aby z grzędy zbyteczna wilgoć miała dość ścieku (dla tego grzęda wysoko musi być położona) i aby gorące promienie słoneczne, w Lutym i Marcu, kiedy obawa tęgich mrozów jeszcze nie minęła, roślin nie wysuszały.

W Październiku.

W tym miesiącu najwięcej starać się powinniśmy, póki jeszcze dni suchsze, sprzątać wszelkie ogrodowizny, które na zimę w gruncie pozostać nie mogą i starannie ulokować je w stosownych miejscach i podług ich wymagania. I tak np. kalarepę wyjąć z korzeniami, odjąwszy liście większe, a zostawiwszy tylko serce, zadołować w rowie na otwartem powietrzu, gdyż w piwnicy dla braku powietrza, często się psują, a za nadejściem ostrzejszej pory przykryć deskami i później zabezpieczyć od mrozu. Kalafiory w Czerwcu siane, a które jeszcze dotąd nie wydały owocu, w ten sam sposób zachować, nie odejmując jednak liści, a w Grudniu lub Styczniu, przy dobrem utrzymaniu, dadzą delikatną jarzynę.

W ogóle ze wszystkiemi gatunkami kapusty, chcąc je zdrowo przechować, należy w ten sam sposób postąpić.

Największa część roślin korzonkowych może zimować w gruncie, lecz dla potrzeb zimowych, potrzeba przynajmniej w części wydobyć i zachować w miejscu, gdzieby się dały bez trudności w potrzebie użyć: jak np. pietru-

szka, marchew itp., zaś pasternak, skorconera, korzonki cukrowe itd. daleko smaczniejsze, jeżeli zimują w gruncie; selery zaś, buraki, rzodkiew zimowa, itp. te koniecznie potrzeba wydostać, gdyż są czułe na mróz.

W szkółkach czas teraz urządzić zagony pod zasiew ziarn i pestek i takowy wykonać, suche drzewa powykopywać, aby w tem miejscu dół na zimę wykopać, pod mające na wiosnę zasadzić się inne. Czas teraz odejmować wszelkie odrostki z korzeni, podmierzwiać drzewa, które uważa się, że tego potrzebują, zwracając uwagę na to, że drzewa pestkowe gnoju zwierzęcego nie znoszą; jednak i ziarnowym służy daleko lepiej przetrawiony.

Niedokończony zbiór późnych owoców w dni suche uskutecznić; orzechy włoskie po strząśnieniu, jeżeliby nie dały łatwo się wyjąć z wierzchniej łupiny, zsypać na kupę, aby się spociły, a łatwo się dadzą oczyścić; po obraniu, koniecznie na przewiewnem powietrzu rozesłać aby wyschły, nim zostaną na kupę zsypane.

Teraz pora do sadzenia wszelkich cebul kwiatowych tak w grunt, jako też i w doniczki: hjacenty, tulipany, narcyzy, jako też i krokusy, żonkille, tacety. Rośliny doniczkowe, które jeszcze nie zostały ulokowane na zimę, w dniach suchych posprzątać w miejsca stosowne do ich wymagania, oczyścić starannie z wszelkich nieczystości i dopóki mrozy nie przyjdą, o ile się da luftować; w gruncie także pozostałe delikatniejsze krzewy i drzewka, lub tylko korzenie, lepiej ziemią obsypać, lub też znowu zupełnie nagiąwszy okryć, inne znów otulić słomą lub trzciną.

W końcu czas najlepszy po wybraniu już warzyw i uprzątnieniu kwater, uprawiać ziemię do następnego zasiewu; tak mającego się uskutecznić jeszcze w tym miesiącu, jako też i na zasiewy wiosenne, tam zaś gdzie zbyt grunt zanieczyszczony zielskiem, przekopać głęboko, chowając wszystkie korzenie i nasiona na spód, a lepiej zregulować choć na łokieć głęboko.

W Listopadzie.

W tym miesiącu należy prowadzić dalej lub pokończyć roboty podane w miesiącu zeszłym, szczególniej przekopywanie i uprawę ogrodu, aby przed mrozami co się da uskutecznić, gdyż wiele rzeczy daleko lepiej czasem się udaje zasiane na zimę, a i dla wiosennych zasiewów jest dobrze, jeżeli w jesieni uprawimy grunt pod nie, a chcąc mieć wczesne na wiosnę marchewki, pietruszkę, zasiać je w pierwszym tygodniu tego miesiąca, na suchym i w ciepłej wystawie, gruncie.

Z pomiędzy letniej cebuli, otrzymanej z nasienia, najlepsze, a najdrobniejsze wybrać, rozesłać na jakich rusztach lub sitach, i suszyć w dość ciepłem miejscu np. nad piecem, przez co odejmie im się zdolność wyrastania czyli wydania nasienia, a na wiosnę zasadzona taka cebula (dymka) wyda wielką i zdrową cebulę; na zapas wiosenny, potrzebny przed Majem, teraz czas do zasiania rapontyki. Komposty i inne ziemie jeżeli kto ma ich zapasy, koniecznem jest przerobić.

Około drzew fruktowych co się nie zrobiło w poprzednim miesiącu, teraz uskutecznić; a szczególniej gdzie się ma na wiosnę sadzić drzewa dla pię-

knych owoców, tam koniecznie na zimę uprawić grunt, jeżeli nie zupełnie regulując głęboko gdzie ziemia niezbyt dobra, to przynajmniej na trzy łokcie w kwadrat i to ulepszyć jakimś nawozem dobrej ziemi lub gnojem.

Młode drzewka nieprzyzwyczajone jeszcze do ostrych mrozów obwijać, szczególniej morele i brzoskwinie; inne jak gruszki, jabłka itp. tam tylko gdzieby zające szkodę robić mogły i to cienko, gdyż obwijanie czyli tem samem pieszczenie nie jest dobrem i nawet często szkodliwem. Czas także winne krzewy przykryć; pod kwiaty także jest dobrze pouprawiać na zimę grządki i podmierzwić je. Niektóre gatunki daleko lepiej kwitną i wcześniej jeżeli zostaną zasiane na zimę, jako to: ostróżki, maki dubeltowe itp.

Cebule kwiatowe, zasadzone w gruncie, przed nadejściem mrozów przykryć liśćmi choćby iglastemi. Czas teraz już brać do forsowania zasadzone w doniczkach niektóre gatunki, jak rzymskie hjacenty, tulipany, gatunku duc van Toll i tacety marsylijskie.

W Grudniu.

W bieżącym miesiącu powinniśmy się starać szczególniej o to, aby wszystkie rośliny, któreby mogły ucierpieć od mrozu, poprzykrywać grubym słomiastym gnojem lub liśćmi, jako też zabezpieczyć czyli przysposobić dla przykrywania szklarni i inspektów, potrzebne okienice, maty łub rogóżki. Rośliny w tym miesiącu najskąpiej mają światła, dla tego najmniej potrzebują polewania te tylko co są w inspektach i mają rość i kwitnąć lub w cieplarniach, te potrzebują więcej powietrza, a przez to więcej podlewania, inne zaś często przestawiać, oczyszczać, ziemię poruszać itd.; kto chce forsować szparagi, teraz już czas zacząć. W końcu prowadzić dalej to (jeżeli pora sprzyja), czego się nie wykończyło w poprzednich miesiącach, lub co w przyszłych będzie potrzebnem.

NIEKTÓRE RADY LEKARSKIE.

Opatrywanie stłuczeń, okaleczeń, odmrożeń i oparzeń.

Przy opatrywaniu stłuczeń, należy mieć na uwadze, miejsce ciała które podległo stłuczeniu, narzędzie za pomocą którego wywarte zostało obrażenie, nakoniec sposób i siłę uderzenia.

Jakkolwiek stłuczenie nosi na sobie przedewszystkiem tę cechę, że skóra pozostaje całą, wylanie krwi zawsze następuje ile razy stłuczenie będzie mocniejsze; ale tu wylanie krwi następuje zawsze pod skórę i stanowi to co nazywamy *siniakiem* lub *sińcem*. Utworzenie się takiego siniaka prawie zawsze zależy od siły uderzenia i od formy narzędzia tłukącego, a nawet niekiedy od indywidualności osoby podległej obrażeniu; są bowiem osoby z tak delikatną tkanką podskórną i skórą, że lada mocniejsze ugniecenie, już siniaki

sprowadza, inne znoszą mocne stłuczenia bez siniaków. Im ciało ostrzejsze, tem łatwiej sprowadza pęknięcie naczyń krwionośnych i wylanie krwi (siniak).

Jeżeli stłuczenie jest powierzchowne, wówczas nie wymaga wcale albo bardzo małego leczenia, chodzi bowiem wtedy tylko o zniesienie siniaka i przyprowadzenie stłuczonej tkanki do pierwotnej jędrności; używają w tym celu wody zimnej, wody z octem, soku z żywokostu itp. środków; wszystkie jednak z pożytkiem stosować można, chodzi powiadamy o to, aby tkanka wróciła do pierwotnej jędrności, a na to i woda i ocet są bardzo pożyteczne, żywokost zaś ma znaczną ilość kleju, robi się zatem po jego użyciu, pewien rodzaj klejowatego bandaża, który uciska równo część stłuczoną; kto chce leczenia bardziej eleganckiego, niechaj zamiast żywokostu, użyje *collodium.*

Oprócz tego używają niektórzy błonki od jajka, znajdującej się na wewnętrznej stronie skorupki, którą przylepiają na zasinione miejsca.

Jeżeli stłuczenie było głęboko sięgające, jeźli nastąpiło pęknięcie i zmiażdżenie mięśni, leczenie jest długotrwałe, wprawdzie w wielu razach, oprócz spoczynku i środków dopiero wymienionych nic więcej nie potrzeba, ale często następuje zapalenie, ropienie i inne groźne następstwa, wymagające umiejętnej pomocy.

Skoro z powodu stłuczenia nastąpiło złamanie, albo zmiażdżenie kości, należy natychmiast wzywać pomocy lekarskiej.

Skaleczenia czyli zranienia.

Rodzaj i ważność rany, zależy tak jak i stłuczenia, od jej szerokości, głębokości i gatunku narzędzia, za pomocą którego zranienie zadanem zostało, oraz od miejsca ciała przez ranę uszkodzonego. Przedewszystkiem zwrócimy uwagę na rany na głowie, te jeżeli są powierzchowne, to jest: jeżeli tylko części miękkie zranionemi zostały, by się goiły doskonale, dosyć jest brzegi ich zbliżyć do siebie za pomocą plastru lepkiego bez zakładania żadnych szwów i używania maści. Dodać tu winienem, że przy wszystkich zranieniach najlepiej nic używać maści, sucha szarpia wystarcza do zagojenia i przy jej użyciu najłatwiej ranę utrzymać w czystości, czystość zaś jest najważniejszym warunkiem zagojenia rany; kiedy przeciwnie przy użyciu maści rana się zanieczyszcza tłuszczem, trudno się obmywa, i tym sposobem porządny opatrunek staje się niemożliwym. Gdyby szarpie do rany przywierały, wówczas można użyć trochę oliwy lub gliceryny. Żadna maść bez przepisu lekarza użytą być niepowinna; będzie bowiem albo niepotrzebną albo szkodliwą.

Jeżeli rana zadana na głowie sięga głębiej, t. j. jeżeli dotknęła kości, rana taka jest już niebezpieczniejszą, niekiedy nawet grozi utratą życia i o sposobie jej opatrywania decydować powinien osobiście lekarz; tu tylko to powiedzieć możemy, że takie rany jak wszelkie inne, należy utrzymywać w największej czystości, przemywając je lub przestrzykując letnią wodą najmniej dwa razy dziennie; nie zbliżać brzegów rany do siebie i przy opatrunku pomiędzy brzegi rany, kawałek suchej szarpi wkładać należy. Jeżeli brzegi ra-

ny są blade i mało ropieją, należy dla ożywienia położyć na niej kataplazmę z siemienia lnianego.

Czas gojenia się ran powierzchownych głowy, sięga do dni ośmiu albo i piętnastu, stosownie do indywidualności chorego i mniej lub więcej porządnego opatrywania; przy ranach głębokich, w których kości zostały naruszone, przedłuża się on do miesiąca i sześciu tygodni.

Zranienia szyi należą do niebezpiecznych i prawie zawsze wymagają umiejętnej pomocy lekarskiej, w tej bowiem okolicy jest bardzo wiele ważnych naczyń krwionośnych i nerwów, które przy skaleczeniu mogą być naruszone.

Zranienia klatki piersiowej i całego tułowia, są mniej lub więcej niebezpieczne, stosownie do głębokości i szerokości skaleczenia, przy zranieniach tych a nawet stłuczeniach, używać należy pomocy lekarskiej, mogą się bowiem wydarzać złamania obojczyka, żeber, lub też rany mogą sięgać głęboko, naruszyć opłucną, worek sercowy, płuca, serce i grozić niebezpieczeństwem utraty życia. Są one tem niebezpieczniejsze, im złamania są mniej wyraźne, łatwo bowiem je przeoczyć i wtenczas dopiero je spostrzedz, gdy złamanie kości wywoła zapalenie płuc, opłucnej lub worka sercowego; co tem gorsze, że złamanie żeber lub obojczyka może nastąpić bez zranienia powierzchownego.

Zanim się wezwie pomocy lekarskiej, chorego należy położyć na grzbiet i zalecić mu jak największą spokojność. Gdyby ranie towarzyszył krwotok, tem prędzej potrzeba szukać pomocy lekarskiej, zanim zaś lekarz przywołanym być może, tamować krew należy przez okłady zimne albo gdy te nie pomogą, przez okłady z zimnej wody zawierającej jedną czwartą octu, albo użyć lekkiego nacisku, za pomocą kulek z szarpi i bandaża, kulki te przytrzymującego, a jeżeliby i to nie pomogło, maczać kulki szarpi w roztworze półtorochlorku żelaza (sesquichloratum ferri) albo w mocnym rozczynie ałunu lub też wody gulardowej.

Rany brzucha należą także do mniej lub więcej niebezpiecznych, obchodzić się z niemi należy tak jak z ranami klatki piersiowej.

Rany kończyn (nóg lub rąk), są mniej lub więcej niebezpieczne, stosownie do tego w jaki sposób zranienie zadane zostało, jeżeli rana była podłużna, łatwiej się goi, poprzeczna trudniej, w każdym razie nie należą one wtedy do niebezpiecznych, jeżeli żadna z większych żył lub tętnic skaleczoną nie była i jeźli kości nie zostały naruszone. W żadnym razie nie należy tych ran zeszywać, lecz opatrzyć suchą szarpią i utrzymywać w największej czystości.

Złamania kości wymagają w każdym razie umiejętnej pomocy lekarskiej; są one tem niebezpieczniejsze, im kość na drobniejsze kawałki potrzaskana i gdy towarzyszy im zmiażdżenie części miękkich. W tych razach bezwarunkowo należy uciekać się do pomocy lekarskiej.

Jeżeli złamanie kości jest pojedyncze, należy ułożyć złamany członek w pozycji poziomej, zestawić z sobą odłamki kości w taki sposób, aby się utrzymywały w doskonałem zetknięciu, co się robi przez tak zwane nacią-

gnięcie, obwinąć kompresem i założyć dosyć obcisły bandaż. Na tak urządzony opatrunek w pierwszych trzech dniach można kłaść wodę zimną, lód, wodę z octem, jeżeli tego okaże się potrzeba. Skoro po dniach kilku obrzmienie zginie, wówczas bandaż się zluzuje, trzeba go zatem zdjąć, założyć w taki sam sposób nowy, ujmując już wówczas członek w łupki tekturowe albo drewniane, przyrządzone z bardzo cienkiego i miękkiego drzewa, najlepiej sosnowego, które dla większej giętkości, przed użyciem powinny być namoczone w ukropie. Taki bandaż znowu dni kilka pozostać powinien, a kiedy już nie będzie żadnego obrzmienia, należy go zastąpić bandażem krochmalowym, albo dekstrynowym, lub też bandażem gipsowym. Bandaż krochmalowy lub dekstrynowy, robi się w następujący sposób: Należy przygotować gęsty krochmal, członek opasać kompresem, nałożyć nań bandaż z cieniutkiej flaneli i na niego zakładać bandaż płócienny z dość grubego płótna i każdy obwód bandaża smarować podczas nakładania krochmalem. Gdy już bandaż całkowicie zostanie nałożony, położyć na wierzch grubą warstwę krochmalu i zostawić w spokojności aż bandaż całkowicie wyschnie. Taki opatrunek powinien pozostać na nodze przez tygodni sześć, przez ten bowiem czas kość może się zeschnąć całkowicie, jeżeliby się bandaż w ciągu tego czasu zluzował, trzeba go zdjąć, przecinając mocnemi nożycami i w taki sam sposób założyć nogę.

Bandaż gipsowy, robi się w następujący sposób: Należy przysposobić gips najlepszego gatunku drobniutko zmielony i kilka bandaży zrobionych z muślinu, które posypać trzeba gipsem dość grubo i zwinąć szczelnie; tak przygotowane bandaże włożyć w gorącą wodę i opasywać nogę lub rękę takim samym sposobem, jakeśmy to powiedzieli przy opisie zakładania bandaża dekstrynowego lub krochmalowego.

O oparzeniach.

Oparzenia praktycznie dają się podzielić na cztery stopnie; do pierwszego stopnia należy zaliczyć takie, których skutkiem jest tylko zaczerwienienie skóry; do drugiego stopnia odnoszą się takie oparzenia, przy których powstają bąble, napełnione płynem na wpół przezroczystym, do trzeciego zaliczyć należy oparzenia głęboko sięgające, które powodują ropienie; do czwartego stopnia liczą się oparzenia, połączone ze spaleniem ciała na węgiel.— Widzimy zatem, że najlżejszem sparzeniem jest stopień pierwszy, najniebezpieczniejszem ostatni; stopnie te zależą od jakości ciała parzącego i od długości jego działania na organizm. Woda wrząca mniej niebezpiecznie parzy, aniżeli wrzące tłuszcze, najniebezpieczniej zaś rozpalone żelazo. Niebezpieczeństwo zależy także od długości działania parzącego ciała i od obszerności sparzonego miejsca: sparzenie ręki lub nogi, mniejsze przedstawia niebezpieczeństwo dla chorego, aniżeli oparzenie $^1/_2$ lub $^3/_4$ części ciała. Jeżeli jakieś ciało wrzące nagle zostanie wylane i to na część obnażoną z ubrania, wywoła sparzenie mniej głębokie aniżeli wtedy, kiedy ciało to wylane zostanie powoli, lub też na część pokrytą ubraniem, albowiem w ostatnim razie nietylko sam

ukrop, ale i część ubrania nim zmoczona, długi czas działa na organizm i głębokie wywołuje obrażenie.

Objawów sparzenia nie mamy potrzeby opisywać, każdy bowiem pozna je z łatwością, chociażby nawet akt samego oparzenia chciano przed nim ukryć, ale zwrócić należy uwagę, że oprócz objawów miejscowych, przy znacznych mianowicie oparzeniach, przyłączają się objawy ogólne, jakoto: podniesienie temperatury ciała, przyspieszenie pulsu, pragnienie, gwałtowne i wodniste rozwolnienie, a często bredzenie, śpiączka i śmierć.

Podobne objawy szczególniej zdarzają się u dzieci. Zachodzi teraz pytanie, jakim sposobem leczyć oparzenia?

Leczenie zależyć będzie od stopnia oparzenia: w pierwszym, drugim, a nawet i trzecim stopniu najdzielniejszym i najskuteczniejszym środkiem jest: natychmiastowe przyłożenie w a t y. — Opowiadają, że pewna matka, trzymając na ręku swe dziecię, gotowała na maszynce spirytusowej kawę; dziecię rączką schwyciło fajerkę, a ogień objął natychmiast jego muślinowe ubranie. Przerażona matka, straciwszy przytomność, tuląc do łona swe dziecię, przygasiła palącą się sukienkę i dziecko rzuciła w kąt izby, w którym leżała kupa waty. Kiedy przyszła do przytomności i obejrzała dziecię, znalazła watę przylepioną w wielu miejscach do ciała, ale całe dziecię zostało ocalone. Wata dziś powszechnie jest używaną przy leczeniu oparzeń; po obwinięciu nią miejsca sparzonego w pierwszym stopniu oparzenia, po upływie kilku godzin czerwoność zupełnie znika i członek powraca do stanu pierwotnego zdrowia; w drugim stopniu występują wprawdzie często bąble, pomimo użycia waty, w takim razie bąble poprzecinać i watę na powrót przyłożyć; jeżeliby przywarła, nie należy jej odrywać, lecz pozostawić aż sama odpadnie.

Dobrym także jest środkiem n a t y c h m i a s t o w e posmarowanie sparzonej części *collodium,* włożenie w zimną wodę, obłożenie śniegiem, lecz unikać należy posypywania solą, smarowania atramentem itp., albowiem środki te więcej zaszkodzić mogą, niźli pomagają.

W trzecim stopniu jeszcze wata użytą być może, dobrą jest także mąka żytnia, w pierwszym momencie sparzenia stosowne będzie *collodium,* a kiedy przyjdzie już do ropienia, należy opatrywać miejsce sparzone, jak każdą zwyczajną ranę, suchą szarpią, utrzymując ją w jak największej czystości. Jeśliby rana, pomimo dwukrotnego opatrywania, wydawała woń mocną odraźliwą, należy ją opatrywać szarpią maczaną w wodzie chlorowej, lub też posypać sproszkowaną korą chinową, mocnym odwarem kory dębowej, albo też mocno wygotowanej herbaty.

W czwartym stopniu oparzenia czyli raczej spalenia, należy przyłożyć na miejsce niem dotknięte kataplazm z siemienia lnianego i zmieniać tak długo, dopóki nie oddzieli się ze spalenia utworzony strup.

Jeżeli się do jakiegokolwiek stopnia sparzenia przyłączą wyż wymienione objawy ogólne, należy natychmiast szukać pomocy lekarskiej.

O odmrożeniach.

Sparzenia całkowite prawie się nigdy nie zdarzają, odmrożenia zaś czyli zmarznięcia, wprawdzie bardzo rzadko, jednakże się przytrafiają.

Postaramy się tutaj w krótkich słowach opisać jaki ratunek należy dać człowiekowi zupełnie zmarzniętemu, zanim znajdzie się pomoc lekarska. — Pierwszym najważniejszym warunkiem jest to: aby unikać wniesienia takiego człowieka do miejsca ogrzanego. Powtóre: należy całe ciało nacierać śniegiem lub lodem, albo też zanurzyć je w bardzo zimną wodę. Kiedy już członki przestaną być sztywne i skóra się zaczerwieni, można przenieść zmarzniętego do lekko ogrzanego pokoju, a przez ten czas wezwać pomocy lekarskiej. Co się tyczy odmrożenia pojedynczych części ciała, możemy podzielić je na trzy stopnie: Pierwszy, w którym się widzi tylko mocne zaczerwienienie skóry, kłócie pod paznokciami, gdy to jest ręka lub noga, albo ból kłujący lub swędzenie innej części ciała. Swędzenie i ból, które wzrastają szczególnie pod wieczór, trwać mogą dłużej lub krócej, nawet przez zimę całą i dopiero z wiosną ustają. Członek odmrożony jest silnie zaczerwieniony i jakby opuchły; opuchlina ta wyraźnie odgranicza część chorą od zdrowej.

W drugim stopniu część odmrożona jest mocniej obrzękłą, kolor więcej ciemno-czerwonawy, sinawy, nawet fjoletowy, puchlina się powiększa i jest ciastowatą, niekiedy tworzą się pęcherze napełnione płynem wpół przezroczystym, które pękając, tworzą bardzo często wrzody trudne do zagojenia. Ból w tym stopniu odmrożenia jest palący i zwiększa się na powietrzu albo na zimnie. Drugi stopień powstaje albo w skutek działania silniejszego zimna, albo też nowego wystawienia odmrożonej już części na działanie zimna.

Trzeci stopień: odznacza się, (jeżeli zdrowe części zostały wystawione na działanie zimna), brakiem bólu, kolorem blado-trupim, białym; część odmrożona jest zimna, nieczuła, stężała. Osoby niem dotknięte, zazwyczaj nie wiedzą że odmrożenie nastąpiło, to jest tem niebezpieczniejsze, że taki chory może wejść do ogrzanego miejsca, a wówczas nastąpi gangrena; wtedy natychmiast członek sinieje i obrzęka, pojawia się strup miękki, brunatny, mokry, albo przeciwnie, część staje się suchą i czarną. Jeżeli odmrożenie trzeciego stopnia następuje jako dalszy ciąg stopnia drugiego, wówczas to przewidzieć trudno. W początku widzimy tylko, że część odmrożona brunatnieje, ale potem czernieje i przechodzi w suchą albo mokrą gangrenę.

Powiedzieliśmy powyżej że w odmrożeniu drugiego stopnia, tworzą się pęcherze; jeśli te napełnione są płynem ciemno-czerwonym, albo brunatnym, jest to dowodem, że się rozwinie gangrena.

Jakim sposobem leczyć odmrożenia? W leczeniu nietylko należy usunąć istniejącą chorobę, ale należy ochronić zdrowe członki od zaziębienia; podamy więc tutaj sposoby, jak zapobiegać odmrożeniu i jak leczyć już istniejące, a nakonice jakich użyć sposobów, aby sprawić ulgę w cierpieniu, jeźli uleczyć niepodobna. Aby zapobiedz odmrożeniu, należy okrywać części wystawione na zewnątrz złemi przewodnikami cieplika, więc nosić rękawiczki i szkarpetki, chodzić zawsze w obówiu. Podeszwy słomiane tak zwane drezdeń-

skie, są bardzo dobre w tym względzie, albowiem bardzo są złym przewodnikiem ciepła. W Paryżu widzieliśmy podobne podeszwy powlekane flanelą, co jeszcze jest lepsze niźli sama słoma. Należy się wystrzegać wychodzić na zimno z wilgotną twarzą lub rękami, wtenczas bowiem najłatwiej je odmrozić. Dla zabezpieczenia przeto od podobnego wypadku, należy po każdem umyciu się wytrzeć ręce i twarz wódką kolońską lub spirytusem. U osób, które poprzednio doświadczały odmrożeń, najlepszym sposobem zabezpieczającym jest wycieranie rąk i nóg *gliceryną*, albo pokrywanie jej warstwą *collodium.* Dobrze jest także zalecać osobom skłonnym do odmrożeń, ostrożne nacieranie części ulegających odmrożeniu proszkiem gorczycy, alboteż mieszaniną gorczycy z otrębami migdałowemi po równej części, nakoniec używać maści złożonych z olejku kakao, szmeru (thymus), gwoździków i olejku terpetynowego. Dobrze także jest dla zahartowania rąk lub nóg, moczyć je w wodzie z lodem, wycierać dokładnie i smarować spirytusem. Także zabezpiecza od odmrożeń ruch szybki rąk i nóg przy robocie tokarskiej lub stolarskiej, gimnastyka, szybkie bieganie lub chodzenie.

W drugim stopniu należy nacierać ręce wodą lub śniegiem, przystawieniu kilku pijawek w miejscach oddalonych od punktu odmrożonego i robić okłady z wody gulardowej czystej albo z opium.

Jeżeli po użyciu tych środków, chore części nie wracają do stanu zdrowia, należy zaniechać ich, a tworzące się pęcherzyki, szczególniej napełnione płynem sinym lub brunatnym otwierać i płyn z nich wypuszczać; pęcherzyki należy bardzo ostrożnie otwierać, t. j. o tyle tylko, o ile trzeba do wypuszczenia płynu, ten bowiem naskórek będzie służył do zabezpieczenia od przystępu powietrza, a przy zawczesnem zdjęciu naskórka, otworzą się owrzodzenia. Gdyby się utworzyły owrzodzenia, należy je utrzymywać w największej czystości, przemywając rumiankiem z trochą mirry, ałunu, lub też odwarem z kory chinowej. Jeżeli owrzodzenia z trudnością się goją i są blade, należy użyć maści bazylikowej, cokolwieczek linimentu z wody wapiennej itp. Doskonałym tu jest środkiem glyceryna, którą owrzodzenia smarować należy, *propyll amina*, które pobudzają do gojenia się owrzodzenia. Jeżeli te wszystkie środki nie pomagają, należy się udać do pomocy lekarskiej.

Co do trzeciego stopnia, najważniejszym tu środkiem jest niedopuszczanie nagłej zmiany temperatury; przeciwnie należy używać zimna i to wytrwale, aż póki część odmrożona nie ożywi się, obmywanie aromatyczne (z kory chinowej, mirry itd.), lub ściągające (woda z octem, woda gulardowa, roztwór ałunu). Niektórzy radzą przystawienie pijawek, nacieranie maścią szarą, środków tych jednak z wielką ostrożnością używać należy, albowiem często bardziej szkodzą jak pomagają. Jeżeliby te wszystkie środki pozostały bezskuteczne, należy bezzwłocznie wezwać pomocy lekarza, albowiem przy porządnem leczeniu, zawsze odmrożony członek uratować można, a zaniedbanie pociąga za sobą jego utratę.

Tamowanie krwotoków.

Powiedzieliśmy powyżej jakim sposobem tamować krwawienie z ran zewnętrznych, teraz zastanowimy się nad krwotokami z nosa, z płuc, nad wymiotami krwawemi i opiszemy niektóre środki lekarskie, które mogą być zastosowane doraźnie, zanim pomoc lekarska może być udzieloną. Jakkolwiek nie każdy krwotok budzi niebezpieczeństwo utraty życia, to jednakże żadnego lekceważyć nie należy, albowiem najmniejszy krwotok powtórzony kilkokrotnie, nietylko usposabia do następnych, ale jeszcze sprowadza wycieńczenie, które prędzej lub później może się stać niebezpieczne.

Co do krwotoków z nosa: te jeżeli są zbyt obfite, należy powstrzymać zimnem oblewaniem głowy i karku. Radzą także podnoszenie ręki do góry z tej samej strony z której krew z nosa się sączy, jest to środek, którego działanie trudno wytłomaczyć, ale który często bardzo szybko pomaga. Także dobrem jest położenie poziome ciała; jeżeli to wszystko nie pomaga, należy uciec się do zatykania otworów nosa szarpią lub watą; w najnowszych czasach radzono ścisnąć nos w punkcie, w którym część twarda (kostna) nosa przechodzi w miękką. Jeżeli to wszystko nie pomoże i krwotok jest duży, należy zastosować moczenie nóg w gorącej wodzie, czasami nawet trzeba taką kąpiel zastosować i na ręce zanurzając je aż po łokcie, a czasem dodawać należy gorczycy, używając jej garść na dwa garce wody.

Co się tyczy plucia krwią, to w nagłym wypadku powstrzymać można mocnym roztworem soli kuchennej użytym wewnątrz. Można tu także przy silnym krwotoku zastosować kąpiel na nogi i ręce, ale najpraktyczniejszy sposób jest wdychanie powietrzem bardzo głębokie do dwudziestu kilku razy bez odpoczynku. Co do krwotoków z żołądka, najpraktyczniejszą będzie serwatka, dodawszy do szklanki tejże, łyżeczkę drobno utłuczonego ałunu i łykanie lodu. Napoje kwaskowate wprawdzie w wielu podobnych razach pomagają; nie należy ich jednak nadużywać, albowiem drażnią niekiedy żołądek i wywołują jeszcze obfitsze krwotoki.

PRZEPISY LECZNICZE

na jakie w gospodarstwie domowem nieustannie baczyć należy.

Nie pozwalać nigdy nikomu puszczać krwi, ani stawiać pijawek bez upoważnienia lekarza. Wystrzegać się środków przeczyszczających szczególniej solnych, jak: sól gorzka, sól glauberska, senes, aloes, jalapa, pigułki Cauvin'a, olej kretonowy, pigułki Morisona itp. Lepiej jest podać olej rycinowy, którego bezkarnie używać można. Wystrzegać się tych środków należy mianowicie kiedy panują tyfusy.

Przy braku apetytu, nudnościach, odbijaniach i bólu głowy, przy tych wszystkich przypadłościach, przy których panuje zły zwyczaj używania środków przeczyszczających, lepiej jest brać na wymioty; w tym celu mieć pod ręką w domowej apteczce emetyk, i rozpuszczając gran w dwóch łyżkach

wody, używać co kwadrans do skutku, lub też zamiast emetyku używać ipekakuany w proszku, mieszając skrupuł sproszkowanego korzenia ipekakuany z jednym granem emetyku. Podczas panujących rozwolnień a nawet pokazujących się objawów choleryny, bądź też cholery azjatyckiej pamiętać należy, że nigdy ta choroba nienapada od razu, bo atak, który dla wszystkich staje się widocznym, atak, któremu towarzyszą wymioty, rozwolnienie, siność, kurcze itd., jest już zakończeniem tej choroby, czyli ściślej mówiąc, najwyższem jej natężeniem; tymczasem najmniej na dwa tygodnie przedtem, zjawiają się objawy i zapowiednie grożącego niebezpieczeństwa, objawy te są wprawdzie mało wybitne i zazwyczaj doświadczając ich chorzy nienazywają się cierpiącemi, ale to jest właśnie czas, w którym wszystko jeszcze zrobić można i dla tego wtenczas działać należy. Skoro więc podobne symptomata się zjawią, kiedy przyjdzie do bólu głowy, braku apetytu, upadku na siłach i humorze, a szczególniej jeśli się zjawi rozwolnienie, nie czekając dalszych następstw, użyć należy proszku na wymioty złożonego z ipekakuany, poczem używać mikstury złożonej z łyżki węglanu sody rozpuszczonej w 12 łyżkach wody, jeśliby rozwolnienie jeszcze trwało, można dodać do takiej mikstury 20 do 30 kropli tynktury opjowej.

Doraźne leczenie wścieklizny.

Skoro się tylko pokaże podejrzenie, że pies który pokąsał jaką osobę ma objawy wścieklizny, należy psa zabić, a natychmiast przystąpić do oczyszczenia rany człowieka, które się dokonywa w następujący sposób: Po wymyciu dokładnem wodą, przyłożyć kawałek potażu gryzącego wielkości ziarna dużego grochu; ranę tę utrzymywać w ciągłem ropieniu przez dni 20, a tymczasem wezwać pomocy lekarskiej. Co do objawów po jakich poznać można psa wściekłego, te są znane mianowicie gospodarzom wiejskim, jednakże przytoczymy tutaj kilka charakterystyczniejszych: Pies jest smutny, uszy ma zwieszone, ogon podwinięty, biegnie prosto jak strzała, prędzej lub wolniej, nie rzucając się nigdy w bok, chyba że napotka jakąś nieprzewidzianą przeszkodę. Nie napada na ludzi, chyba że jest zaczepiony lub rozdrażniony, częściej gryzie psy lub trzodę chlewną; najcharakterystyczniejszemi objawami jest pienienie się psa i wodostręt, który się objawia pewnym kurczem w gardle, nietylko na widok wody ale i innych ciał świecących. Objaw ten daje się spostrzegać i u ludzi, u których się wścieklizna rozwija. Zazwyczaj wszelkie środki wewnętrzne w leczeniu wścieklizny nic na wiele się przydadzą. Dodać tu należy, że nietylko samo ukąszenie przez psa wściekłego, ale nawet dostanie się piany do miejsca zranionego, może te objawy wywołać i dla tego należy być w tem nadzwyczajnie ostrożnym. Co do rozpalonego żelaza, za pomocą którego niektórzy radzą wypalać rany po ukąszeniu psa wściekłego, ten środek jest wcale dobry, ale wypalać należy rany głęboko, aż do kości, inaczej pod utworzonym *strupem suchym* znajdować się jeszcze będzie wiele jadu i ten może być do krwi wessany.

O ROBOTACH RĘCZNYCH W OGÓLNOŚCI.

Znaczna liczba kobiet robotami ręcznemi na utrzymanie życia zarabia, ale większa ich część tego nie potrzebuje, nie mniej przecie znać się na nich powinna. Gdy kobieta, jako gospodyni, stanie na czele domu, z pewnością potrafi mieć słuszne wymagania i dobre wydawać rozkazy, gdy wiedzieć będzie jaki czas i trud na wykonanie każdej roboty potrzebny. Ta zaś szkoła praktyczna pod kierunkiem tkliwej matki, lub wskazań własnego rozsądku odbyta, nie jest tak ciężką doprawdy. Gdyby majętna panienka spróbowała choć raz uprasować sobie suknię z falbanami, lub innym jakim skomplikowanym garnirunkiem, nie biegłaby tak nieostrożnie na murawę zroszoną, żeby na drugi dzień tę uszarganą przez wilgoć i piasek suknię, rzucić do prania, często nie mogącej sobie dać rady z pośpiechu pannie służącej. Gdyby zajrzała czasem do kuchni, lub przeczytała choć kilka przepisów gospodarskich, nie dałaby się okradać kucharzowi, nie wydałaby (jakeśmy to widzieli na własne oczy) czterech garncy soli do posypywania lodu na zrobienie puszki lodów.

Roboty ręczne, znane pod pieszczoną nazwą „robótek" — są zwykle nie na wiele przydatnemi, a często kosztowniejszemi niż ładnemi fraszkami. Nie zawadzi jednak, gdy się niemi kobiety bogate dla rozrywki zajmują; często przy rozwiniętym smaku zdarzy im się utworzyć rzecz piękną, lecz dla niemajętnych są one stratą czasu i zbytkiem. Lepiej więc gdy zamiast złotego haftu, igiełka ich cerę na przenoszonej bieliźnie wykona. Widzieliśmy matki, które niedorosłe jeszcze córki zachęcały do takiej niekoniecznie estetycznej roboty, przedstawieniem, że się ojcu przysłużą, lub że matkę zastąpią itp. Każda dziewczynka czuła się dumną, że już ukochanym użyteczną być może, narządzała cierpliwie pończochy i koszule i choć później dorosłszy miała komu taką robotę powierzyć, pozostało jej jednak dobre nawyknienie i to włożenie się do zajęcia, które jest prawdziwej gospodarności podstawą. Nic tu bowiem z ekzaltowanych porywów pełnić nie można; ale cicho jednostajnie, systematycznie; z nałogową pracowitością i czujnością. Wszystkie nasze cnoty, powiedział któryś z francuzkich pisarzy, nie są może niczem innem, jak dobremi nałogami, otóż przymiot rządności jest przedewszystkiem tego gatunku.

Robotami mogącemi się wykonywać w rodzinie, są przedmioty służące do ubrania. Pragniemy ładnie wyglądać? bardzo dobrze, ale przyłożmy się rąk własnych robotą, do upiększenia naszego stroju, który jeżeli zawsze po magazynach tylko robiony, wielkie summy pochłania. Pisma wychodzące obecnie w Warszawie, dają tyle różnorodnych wzorów ubrań, że nawet bez nauki krawieczczyzny, można z nich wiele dojść i naśladować. Są też i zakłady, jak np. pani Grzywińskiej (w pałacu Uruskich na Krakowskiem-Przedmieściu), gdzie za nie wielkie wynagrodzenie uczą kroju i szycia sukien, najpierwszą jednak lekcją dać może roztropnej kobiecie stanik dobrze zrobiony, który rozpruwszy własną ręką, weźmie za wzór do uszycia drugiego.



ROBOTY KOŚCIELNE.

Jakkolwiek zajęcia domowe zabierają dużo czasu gospodyniom, nie wątpimy jednakże, że jeżeli tylko nie zabraknie im ku temu ochoty, znajdą zawsze sposobną chwilę, aby pomyśleć o ochędóstwie domów bożych, tak powszechnie u nas zaniedbanem po wsiach. Nie idzie tu aby łożyć na to pieniądze, co nie każdy jest w możności czynić, lecz jedynie aby przyjść w pomoc ręczną, użyteczną pracą, gdzie tejże okaże się potrzeba. Częstokroć zdarza się widzieć bieliznę i inne przybory kościelne w najopłakańszym stanie, podczas gdy panie a osobliwie panienki jednej parafji, rozebrawszy pomiędzy siebie robotę, z łatwością by tej biedzie zaradzić mogły, bądź naprawiając, bądź przerabiając uszkodzone przedmioty. Od lat kilku zawiązało się w tym celu w Warszawie, bractwo uwiel-

bienia Najświętszego Sakramentu i opieki ubogich kościołów, na wzór podobnych stowarzyszeń za granicą istniejących. Założyła je niewiasta pełna gorliwej i czynnej pobożności, a zachęcił ją ku temu następujący wypadek: Pewnego razu w przejeździe po kraju, zdarzyło się, że obecną była Mszy Świętej odprawionej w podartym perkalowym ornacie. Po skończonem nabożeństwie, zapytała proboszcza: czemu w tak nędznej szacie usługuje Panu nad Pany?— A on jej na to: że ubóstwo nie dozwala mu sprawić lepszej, a prócz tego jeszcze, że ten sam ornat obrócony na lewą stronę czarno podszytą, służyć musi do nabożeństw żałobnych, gdyż jest jedynym jaki posiada.— Zabolało ciężko nad owemi słowy jej serce, bo pomyślała, że w parafji tej niewątpliwie znajdowały się kobiety, które nie raz jedwabne nosiły suknie, a przy dobrej woli mogłyby łatwo zaradzić nędzy ołtarzy, przed któremi zanoszą błagalne modlitwy o szczęście i zdrowie dla ukochanych swoich. Niezwłocznie wzięła się do wykonania dzieła, o którem marzyła zdawna i wkrótce zamiary jej pomyślny uwieńczył skutek. Przy niezmordowanej gorliwości i pracy założycielki, stowarzyszenie rozwinęło się w bardzo pomyślnych warunkach i znaczna liczba ubogich kościołów w całym kraju opatrzoną została w niezbędne przybory, tam zaś gdzie niedbalstwo dziedziców lub parafian było przyczyną niedostatku, przesyłano upomnienia, które niejednokrotnie skutecznemi się okazały.

Każda z osób należących do bractwa opieki ubogich kościołów, ma obowiązek wykończenia w przeciągu roku choćby jednej roboty kościelnej, z materjałów dostarczonych przez bractwo, oraz złożenia jednorublowej składki. Panie wiejskie stowarzyszone, mogą w miejscu wymaganej roboty, zdać sprawę, jako zrobiły cośkolwiek do swych parafialnych kościołów. Zdaje się że te warunki niezbyt trudne, i że łatwo je spełnić każdemu; a jednakże, niestety! znajdują się osoby, tłomaczące się brakiem czasu! obawą przybierania nowych obowiązków, itp., gdy brak im tylko dobrej woli!

Mówiąc o robotach kościelnych wspomnieć jeszcze musimy o przyborach, którebyśmy odrzucić radzi, a napotykamy je często, zwłaszcza na wsi. Są to kanwowe poduszki pod mszał, mogące być zastąpione drewnianemi pulpitami i firanki, bez którychby się zupełnie obeszło. Panie wiejskie dobrym smakiem łatwoby wpłynąć mogły i powinny, na odrzucenie innych mniemanych, a więcej jeszcze rażących upiększeń, jak np. paciorki zawieszane na obrazach, brzydkie i częstokroć brudne, robione kwiaty, stawiane na ołtarzu, gdy w lecie świeżemi zastąpićby je można, a w zimie lepiej już bez żadnych się obejść.

Do tego działu należą jeszcze drewniane lalki strojne w świecidła i gałganki obnoszone na processji, które mają przedstawiać Najświętszą Pannę, a są raczej obrazą aniżeli obrazem wszelkiej świętości.

CHÓW DROBIU.

Dróbjest ważną gałęzią przemysłu wiejskiej gospodyni, tak pod względem urozmaicenia stołu, jako też pierzy i korzyści, które ciągnąć można ze sprzedaży ptastwa domowego, gdy hodowla na większą jest skalę. Gospodyni powinna najpierw wiedzieć czy miejscowość sprzyja temu, następnie obliczyć ściśle rzeczywiste korzyści, dròb bowiem chowany w większej ilości potrzebuje oddzielnego dozoru, ażeby nierozpościerał się po polach zasianych i ogrodach i nie czynił zarówno szkody jak nieporządku. Podajemy tu doświadczone przepisy chowania kur, kaczek, gęsi i indyków, oraz zaradcze środki w najpowszechniej trapiących ich chorobach.

Kury przez cały rok nieść się mogą, wyjąwszy czas pierzenia, który na koniec jesieni, lub na początek zimy przypada i trwa przez sześć lub ośm tygodni. Utrzymywane w kurnikach chłodnych i niemające przyzwoitych wygód, wśród zimy bardzo mało, lub wcale jaj nie niosą. Więc utrzymywać je potrzeba w izbie ogrzanej, albo w kurniku stosem fermentującego gnoju ocieplonym. Młode kury są powszechnie bardziej nieśnemi niżeli stare. Często jednoroczne już się niosą: najnośniejsze jednak są półtoraroczne i dwuletnie. Zaczynają nieść się w Lutym lub Marcu, i im obficiej się niosły, tem wcześniej własność ta ich ustaje. Dopóki tylko niosą się, nienależy im skąpić pożywienia. Jeżeli tyć zaczynają, aby tem samem nieutraciły własności niesienia się, dawać im potrzeba jęczmień z wyką i prosem wpół przegotowany. Są niektóre pokarmy widoczny wpływ mające na niesieuie się kur domowych. Powiększa w nich tę własność brunatno uprażony jęczmień, owies i groch, nasienie konopi, kolendru i pokrzywy, suszone a potem gotowane liście pokrzywy; naostatek wpół ugotowany jęczmień, który ciepło dawać potrzeba. W Numwirth przy Leodium mieszkał pewny gospodarz, któremu kury zimą i latem jaja niosły. Skutek ten sprawiał dawany im następujący pokarm. Zwierzchnia łuska siemienia lnianego ususzona w piecu, miele się drobno, a mąka taka gotuje się w wodzie. Przydawszy do tego otrąb pszennych i mąki ze zmielonej żołędzi, zagniata się na ciasto, i kurom kawałkami daje. Wybrawszy potrzebną ilość dobrych kwok (tak nazywają kury kwoczące) osadza się każdą na gniazdzie i jaja pod nią podkłada. Jaja powinny być jak najświeższe od starych kur zniesione i w suchem miejscu przechowane. Najlepszemi w tym razie byłyby zniesione od tej samej kury, która osiąść ma na nich. Uważają jeszcze, aby były jak najgrubsze, gdyż z takich największe wylęgają się kurczęta, aby były ciężkie, gdyż lekkie rzadko odpowiadają celowi; nim się zatem podłożą, należy je pławić, pływające po wodzie nie są pewne wylężenia.

Najwłaściwszą porą do sadzenia kur jest wiosna. Na wiosnę dla zimna podkładają pod jedną kurę 11 do 13 jaj; latem 13, 17 do 19, zawsze nie do pary, aby się lepiej w gniaździe umieścić mogły.

Miejsca, w których osadzają się kury na gniazdach, powinny być suche, ciepłe, słońcu południowemu dostępne i ciche. Im raniej kury sadzić się mają, tym troskliwszy wzgląd na te warunki dawać potrzeba. Może się

bez ich zachowania obejść, gdy już prawie wszystkie kury kwoczą, wtedy dosyć zastawić czem gniazda, aby od kogutów lub wolnych kur napaści nie doznawały. Ale na cichość miejsc podobnych zawsze uważać potrzeba, wszelki bowiem łoskot, zgiełk, hałas, niekorzystnie na zalęgłe w jajach kurczęta wpływa, głuszy je i umarza.

Gniazda po brzegach powinny być nieco wywyższone; jest to najskuteczniejszy środek na utrzymanie jaj w jednym zawsze porządku i na zapobieżenie aby nie wypadały w czasie gdy kura z gniazda zstępuje. Naj przyzwoitszym na gniazdo materjałem jest siano. Dla ściślejszego utrzymania ciepła w gniazdzie, wysłać je można puchem, zapobieży to jeszcze aby wyłażące kurczęta niekaleczyły się, co bywa nie raz skutkiem gniazd z samej słomy złożonych.

Siedzące kury ilekroć głód uczują, dobrowolnie z gniazda schodzą, szukają pożywienia, a nasyciwszy się wracają. Niektóre bywają tak pilne w siedzeniu, że z trudnością tylko opuszczają gniazdo: dostrzegłszy takich, zmusić je potrzeba z zachowaniem należytej ostrożności do przewietrzenia się przynajmniej raz na dzień, a tym czasem gniazda oczyścić. Inne przeciwnie bywają tak płoche i niecierpliwe, że jak najczęstszej sposobności oddalania się z gniazda szukają. Takie okryciem znaglić można do siedzenia, a gdy mają uwolnić się na czas żeru, wodę i jadło stawia się im blisko gniazda, w odległości zaś umieszcza się podlejsze jadło. Gdy wrócą i osiędą na gniazdzie, z rąk im podawać można siemie konopne, pszenicę, proso, lub nieco chleba. Powtórzywszy to z niemi dwa lub trzy razy, będą naostatek pilniejszemi w obowiązku swoim. Niektóre kury, jaja podłożone dziobią i wypijają. Aby odzwyczaić je od tej przywary, dosyć jest upiec jaje do stwardnienia na węglach, gdzieniegdzie je podziurawić i póki jeszcze gorącem jest, położyć przed kurą, która niem kilkokrotnie dziób oparzywszy, zaprzestanie szkodliwego nałogu. Łatwy ten sposób niekiedy przez dwa lub trzy dni powtórzyć trzeba.

Po upłynieniu pewnego czasu siedzenia, kura przewraca jaja, ażeby tem ogrzać je mogła. Dopatrzywszy się jednak, że zaniedbuje tego, potrzeba ją wyręczyć; w tym celu niektóre gospodynie znaczą jaja, ażeby uniknąć pomyłki w ich przewracaniu. Z tem wszystkiem częste poruszanie jaj jest niepotrzebne. W całym ciągu siedzenia kury, raz tylko, a najwięcej dwa razy jaja przewracać można.

W tydzień, a pewniej jeszcze w dziesięć dni po podłożeniu jaj pod kurę, doświadczać można czy są już zalężone; na ten koniec trzyma się jaje naprzeciw słońca lub płomienia świecy i jeśli wtenczas jest przezroczyste, nie ma w sobie zalążka; jeżeli ciemne, jest zalężone. Pierwsze zatem należy powyrzucać, drugie niezwłocznie pod kurę włożyć. Powszechnie we trzy tygodnie, to jest we 21 po podłożeniu jaj pod kurę, kurczęta z nich wychodzą.

Gdy się już wszystkie kurczęta powylęgają, nie dając im żadnego pożywienia, zostawia się je przez cały dzień w gniaździe pod kurą. Potem sadzają się razem z kurą pod kosz dzwonowaty, to jest u wierzchu spiczasty, w dole przestronny, bez dna, i tak urządzony, ażeby kurczęta podług upo-

dobania wychodzić z pod niego mogły. W pierwszym tygodniu dają kurczętom twardo ugotowane i roztarte żółtko z jaja, zmieszane z rozdrobionym chlebem czerstwym lub z twarogiem. Dobry jest dla nich taki pokarm, lecz łatwo pociąga zatwardzenie, w którem dla kurcząt najskuteczniejsze są jaja mrówcze. W tejże epoce żywią jeszcze kurczęta kaszą gryczaną, jęczmieniem, lub pszenicą, lecz dwa te ostatnie pokarmy pierwej nieco odgotować należy. Najulubieńszym jednak i najstosowniejszym dla młodych kurcząt pokarmem jest proso, albo lepiej jeszcze kasza jaglana. Dawany im niekiedy chleb w winie umoczony, wzmacnia ich siły i rzeźwemi je czyni; chleb maczany w słodkiem lub zsiadłem mleku wzbudza ich apetyt, siekany z pokarmem szczypior i raz na tydzień w niewielkiej ilości dawany, od wielu chorób je zabezpiecza. Najprędzej rosną gdy będą żywione pokarmami gęsto gotowanemi i na miazgę zgniecionemi: w tym celu używa się kasza gryczana, jaglana i groch. Początkowo daje się im pożywienie często, lecz w małej ilości później ilość się powiększa, a z pokarmem zachowuje się ile można rozmaitość. Im większe siły okażą, tem więcej im należy zostawiać wolności i coraz grubsze pożywienie dawać. Poślad pszenny odgotowany, jest wtedy najlepszym dla nich: w niedostatku pszenicy, użyć można jęczmienia tymże sposobem odgotowanego: a jęczmieniu niedostatek zastąpić może gryka również tym sposobem przyrządzona. Woda za napój im służąca powinna być zawsze czysta i stawiana w naczyniach płaskich, aby wpadając nie tonęły. Na dno tych naczyń można sypać cokolwiek piasku grubego, aby według potrzeby i upodobania połykać go mogły. Gdy w kilka dni po wylężeniu kurcząt są pogody, potrzeba je z kurą wypędzać na podwórze, osobliwie tam, gdzie gnój jest złożony; robactwo znajdujące się w gnoju wygrzebują kury i kurczętom swoim na pożywienie dają. Prócz tego świeże powietrze i ciepło słońca, wiele się przykłada do wzrostu kurcząt. Strzedz się jednak potrzeba, ażeby na jednem podwórzu nie chodziły kury z mniejszemi i większemi gromadami kurcząt: ta bowiem nierówność potomstwa, obudza w nich zazdrość, walczą zatem, a w pośród walki zabijają kurczęta; czasem nawet skrzywdzone lub rozjątrzone zrzekają się nazawsze obowiązku pilnowania dzieci. Dla zapobieżenia takim przypadkom, jeśli o jednym czasie wylęganie jaj następuje, można kurzęta z pod czterech kur, dwom tylko powierzać, zkąd i ta wynika korzyść, że kury oddalone od kurcząt prędzej się na nowo nieść zaczynają. Dla wygody i bezpieczeństwa na dworze chowanych kurcząt, urządzać im można w pewnych dziedzińca miejscach, niskie budki z żerdzi lub zielonych gałązek: tam wśród upału cień potrzebny znajdują i przed napaścią drapieżnego ptastwa schronić się mogą.

Jeżeli idzie o wczesne kurczęta, potrzeba najprzód zaopatrzyć się w kury uzdatnione do wczesnego jaj niesienia. Na ten koniec wybiorą się młodsze i do osobnej komory odłączą. Na pożywienie dawać się im będzie jęczmień lub owies na pół rozgotowany i niezupełnie wystudzony. Czasem skutecznie będzie sypać im siemię konopne, nasienie pokrzywy, albo chleb maczany w winie wodą i cukrem rozwiedzionem. Niepotrzeba im wtenczas skąpić pożywienia zachować w komorze ochędostwo i siano w gniazdach jak najczęściej odmieniać.

Kto chce wiele kur chować, powinien im zabezpieczyć przyzwoite schronienie w chlewach zwanych *kurnikami.* Kurnikiem więc nazywa się to miejsce, do którego kury na noc się zgromadzają, i nieść się w niem mają. Zabudowanie takie opatrzone być powinno, równie przed zbytniem zimnem, jak przed zbytniemi upałami: w pierwszym bowiem razie utrudni się im nasienie, w drugim wystawi się je na liczne choroby. Dobrze jest zatem gdy od północy zasłoni je inny budynek, a najlepiej chlew dla świń, z którego wychodzące ciepło znaczny mieć będzie wpływ na ogrzanie kurnika wśród zimy. Lecz nie powinien znajdować się kurnik blisko stajen końskich, ponieważ wyziewy z niego są bardzo dla koni szkodliwe.

Mając na uwadze, iż wystawione na działanie zimna kury, nietylko późno nieść się zaczynają, ale nawet przy najobfitszym pokarmie w ciągu zimy chudną, po niektórych miejscach gospodynie opatrują kurnik piecem, który przynajmniej podczas gwałtowniejszych mrozów opalać każą. Kurnik powinien mieć większą rozciągłość wzdłuż aniżeli wszerz, ażeby łatwiej można było poutwierdzać wewnątrz poprzeczne grzędy. Grzędy te powinny być z lasek czworobocznych, gdyż na okrągłych nie łatwo kura utrzymać się może. Największa ich od ziemi odległość, nie powinna dwóch stóp przechodzić, jeśliby zaś musiały być wyżej wzniesionemi, natenczas potrzeba je tak urządzić, ażeby kury jak po drabinie wskoczyć na nie mogły. W miejscach, w których grzędy ze ścianami się stykają, należy umieszczać dla niosących się, koszyki słomą lub sianem wysłane. Jeżeli próg we drzwiach kurnika jest znacznie wysoki, wprowadzić do niego należy drabinkę lub schodki. Dla światła daje się w południowej lub wschodniej stronie kurnika małe okienko, laskami lub drucianą kratą przeciwko wstępowi szkodliwych w kurniku zwierząt ubezpieczone. Dach, ściany i podłogę, przeciwko tymże drobiu nieprzyjaciołom, jak najtroskliwiej opatrzyć należy. Podłoga nasypuje się grubym rzecznym piaskiem, który co tydzień odmieniać należy. Grządki codzień oczyszczać, słomę lub siano w gniazdach odmieniać co tydzień, a dla zabezpieczenia kur przed chorobami, wykadzać kurnik dymem z ziół aromatycznych. W całym ciągu dnia, kurniki powinny być otwarte, aby powstających w nocy wyziewów pozbyć się mogły. Wiele do wygody kur przykładają się znaczne drzewa przed kurnikiem rosnące, które im wśród lata cień i schronienie przed drapieżnemi ptakami przynoszą. Najwłaściwsze w tym celu są akacje (Robinia), które rozłożysto rosną i nasienie ich ulubionem jest dla kur pożywieniem.

Latem kury zgromadzają się do kurników około godziny 6tej wieczorem, zimą zaś około 3ej po południu. Najprzyzwoitszy czas żywienia ich jest, rano o wschodzie słońca, wieczór nieco przed zachodem.

Od ś. Marcina do nowego roku starannie żywić je potrzeba, potem ilość żywności zmniejszać, ażeby nie zatyły, a tém samém własności niesienia się nie postradały.

Najulubieńszem kur pożywieniem jest gryka, proso i siemie konopne, lecz to wszystko byłoby dla nich za kosztowne. Do pokarmów oszczędniejszych należą wszelkie poślady zbóż, ktore czasem mieszać można z siekaną kapustą, sałatą, nieużytecznemi jabłkami, naostatek z otrębami wodą rozwilżonemi.

Pomyje z kuchni, okruszyny chleba, okrawki ziół kuchennych i owoców, pomieszane z niewielką częścią otrąb jęczmiennych, żytnich i pszennych, wszystko to ugotowane do gęstości, daje dobrą dla kur żywność, której w potrzebie po małym kawałku na jedną kurę udzielać można.

Najmniej kosztownym, a nader korzystnym żywienia kur sposobem, jest założenie dołu na robaki, po wielu miejscach za granicą w tym celu używanego. W bliskości kurnika w miejscu ciepłem, ubezpieczonem od wiatrów, spadzistem dla łatwiejszego osiąkania wody, wykopuje się dół na trzy stopy głęboki, szeroki zaś podług upodobania. Na dno, które powinno być pochyłe, sypie się cztery cale grubo sieczka z owsianej słomy, na tę kładzie się przegniły gnój bydlęcy lub koński, na gnój pulchna ziemia. To wszystko polewa się krwią bydlęcą albo winnym lagrem z owsianemi i pszennemi otrębami zmieszanym. Ułożywszy jedne warstwe, pokryć ją można drugą podobną, póki dół do połowy się nie wypełni. Wtedy rzucają się do dołu wnętrzności różnych zwierząt i sypią trociny: naostatek dół zakłada się gałęziami, które dla bezpieczeństwa okrycia, kamieniami przytłoczyć można. Po pierwszym deszczu zjawia się w tym dole mnóstwo robaków, które w potrzebie wraz z częścią mieszaniny rydlem wydostają się i rozrzucają kurom stosownie do ich ilości, a dół znowu się nakrywa, i na bardzo długi przeciąg czasu pożywienia takiego dostarcza. Robactwem z takich dołów tuczą się nawet kury, lecz aby mięso ich utraciło nieprzyjemny ztąd zapach, na dwa tygodnie przed zabiciem kury, innym pokarmem żywić ją potrzeba. Doły takie opatrzone przed mrozami i w zimie celowi odpowiedzieć mogą.

Powszechnie są znane zalety mięsa kurcząt, które nader prędko i dobrze utuczyć można, dając już w pierze porastającym, jęczmienną kaszę okraszoną słoniną. Co się zaś tyczy kur starych, utuczone tylko, *pulardami* zwane, wyśmienitą są potrawą. Najużywańszy sposób tuczenia kur i kapłonów, jest następujący: oskubują się im pióra na głowie, pod skrzydłami i od spodu; poczem każda sztuka osadza się w osobnej przegrodzie klatki, ale tak żeby się obrócić nie mogła, głowę tylko wolną mając. Klatka stawia się w miejscu ciemném, utrzymuje chędogo, a kurę czasami tylko przy odmienianiu siana wypuścić można. Na utuczenie kur i kapłonów, zagniatają się kluseczki z mąki jaglanej, owsianej lub jęczmiennej, kształtu podługowatego, niewielkie aby kura łatwo je połykać je mogła. Ilekroć wole okaże się próżne, kluseczki te w mleku maczane, tkają się kurze w gardziel. Najkorzystniej taki rodzaj pokarmu robićby można z kukurydzy na mąkę zmielonej. Jeżyny i morwowe jagody najwyborniejszy smak mięsu kur tuczonych nadają. Owoc rośliny zwanej *jedna jagoda* (Paris quadrifolia) i gorzkie migdały, są dla tych ptaków trucizną.

Pomiędzy drobiem, kury najliczniejsze mają choroby. Z tych najczęściej się wydarza *pypeć*, którego przyczyna bywa niedostatek żywności i napoju, a często tylko nieczystość napoju. Utrzymują jeszcze, iż często dawany im na pożywienie suchy jęczmień, chorobę tę pociąga. Główną pypcia oznaką jest oschły koniec języka i porastający skórą, która jedzenie kurom utrudnia. Skórkę taką jak najwcześniej ostrożnie i bez skaleczenia języka zdjąć potrze-

ba za pomocą szpilki, zdjąwszy zaś, koniec języka nasmarować śmietaną i przynajmniej przez godzinę żadnego nie dozwalać napoju.

Gdy kurczęta, zwłaszcza wczesne, w pióra już zaczynają porastać, osiada im niekiedy całą głowę i część szyi, gatunek wszy (Ricinus gallinae) tym ptakom właściwy. Wtedy stają się smutne, opuszczają skrzydełka, nędznieją i zdychają. Jest to skutek utrzymywania kurcząt w przytłumionem powietrzu, czego, zwłaszcza z wczesnemi uniknąć trudno, lecz jednak wszelkiemi sposobami zaradzać należy. Rzeczony stan ich postrzegłszy, potrzeba główki i szyje namazać im jaką tłustością z liściami piołunu przetopioną.

Pierzenie się, wszystkie ptaki w chorobliwy stan wprawiające, jest i dla kur niebezpieczne, zwłaszcza gdy w zimny i słotny czas przypadnie. Pierzące się kury są smutne, mało jedzą, ustawicznie się otrząsają, lub dziobem wyskubują sobie pióra. Wtedy niepotrzeba ich zbyt rano z kurnika wypuszczać, a żywić je wtenczas najlepiej prosem, lub siemieniem konopnem. Słabszych, pióra skrapiają się niekiedy winem lub wodą letnią.

Długo karmione zbyt wilgotnem pożywieniem, dostają rozwolnienia; leczą się wtenczas łupinami grochowemi w gorącej wodzie rozmoczonemi. Najskuteczniejszym jest jednak proszek z rogu jeleniego, wsypany w czerwone wino, którego co rano i wieczór po siedm kropli dawać należy, lecz dopiero po kilku dniach choroby. Karmione długo siemieniem konopnem, ulegają przeciwnej chorobie, to jest zatwardzeniu. W tem zdarzeniu biorą się szumowiny z garnków w kuchni zbierane, a przymieszawszy do nich nieco żytniej mąki oraz pokrajanych liści sałaty, potrzeba zagotować i po ostudzeniu chorującej kurze dawać.

Perlice, uważane jako część drobiu, niewiele przedstawiają korzyści, dla którychby chowanie ich zalecić można. Nie niosą się w kurnikach jak kury domowe, lecz kryją się z jajami po zaroślach i miejscach od domu oddalonych, jak pawie. Zniósłszy około 20 jaj, zaczynają na nich siedzieć i w przeciągu 25 dni wylęgają młode. W gospodarstwie jednak korzystniej jest jaja ich podkładać pod indyczkę lub kurę domową. Karmią się i wychowują jak kury.

Indyki niosą się dwa razy do roku, to jest na wiosnę w Marcu i przy końcu Lipca lub w Sierpniu, za każdą razą od 15 do 20 jaj składając. Wiosenne jaja zwykły się przeznaczać na rozmnożenie, jesienne zaś do kuchni, gdyż w jesieni wylęgnięte indyki z trudnością wychować się dają. Najlepsze indyczki do wysiadywania piskląt są dwuletnie: takie bowiem najwcześniej jaja niosą, pilnie siedzą i najtroskliwiej młode pielęgnują. Rozpoznać można indyczkę pragnącą osiąść na gniazdzie, kiedy się kryje z jajami. Gdy jedna, dwie lub kilka chęć siedzenia okażą, nie trzeba ich jeszcze pojedynczo osadzać, lecz czekać, póki ta chęć w wielu się razem nie odezwie: a tymczasem każda z najpierwszych osadza się na jednem jaju kurzem, aby w niej chęć siedzenia przedłużyć. Gniazda dla siedzących indyczek uścielają się z tą co dla kur przezornością. Od 15 do 17 jaj pod każdą się podkłada, lubo do 20 wysiedzieć może. Indyczki w wysiadywaniu jaj są tak uporczywe, że wolałyby czę-

stokroć zdychać z głodu, niżeli zejść z gniazda, chociażby tuż przed niemi pożywienie leżało. Mając wzgląd na to, raz przynajmniej na dzień zsadzać je należy, karmić do sytości i napoić. Siedzą prawie cały miesiąc, a przez ten przeciąg czasu jaj poruszać nie należy. Często się zdarza, że indyczki przewracając jaja, dziobem je z gniazda wyrzucają, co postrzegłszy, wypadłe jaja spiesznie na powrót włożyć potrzeba.

Zwyczajnie 28 lub 29 dnia indyczęta zaczynają skorupę jaja przebijać, wtenczas jednak nietrzeba starej z gniazda zdejmować, lecz zostawić ją w spokojności, choćby nawet i głodna była, dopóki wszystkie się niewyklują. W miarę wykluwania się, można je pojedynczo z pod indyczki wyjmować i sadzać tymczasem do garnka napełnionego pierzem; naostatek gdy wszystkie z jaj powychodzą, razem sadzają się pod indyczkę. Wylęgłe indyczęta nie powierzają się staraniu z osobna indyczce, lecz z dwóch gniazd zebrane oddają się jednej, pod drugą zaś oczyściwszy gniazdo, podkładają się zwykle 20 lub 21 jaj kurzych albo kaczych, strzegąc się jednak mieszania tych dwojakiego jaj gatunku; gdyż kacze czterech, kurze trzech tygodni do wylężenia się potrzebują.

Dla zahartowania zdrowia indycząt na znoszenie w dalszym ich wieku słot i zimna, skoro z jaj powyłażą i oschną, każde z osobna zanurzyć potrzeba w zimną wodę, i natychmiast wyjąwszy pod indyczkę podłożyć. Maczają im jeszcze nogi wódką i każdemu po jednem lub po dwa ziarna pieprzu dają. W początkach chronić je trzeba przed zimnem, które bywa najpospolitszą ich zguby przyczyną. Niemniej szkodliwym jest dla nich upał. A ztąd tylko w dni miernie ciepłe na dwór je wyganiać można i tę ostrożność przez całe dwa miesiące zachować. Potem będą się przyzwyczajały do powietrza i słońca. Póki jednak zupełnych sił nienabędą, nigdy na chłodnej rosie, lub tem bardziej na deszczu znajdować się niepowinny. Ilekroć wypadnie potrzeba brać indyczęta z pod starej, lub sadzać je pod nią, mocno się z tem uwijać należy, ażeby stara z miejsca wzruszona, deptaniem niedusiła piskląt. Pierwszego dnia po wylęgnieniu, niepotrzebują indyczęta żadnego pokarmu. Dopiero po 24 godzinach karmią się jajami siekanemi, później z jajami miesza się pokruszony ośrodek chleba i krajane liście rozmaitych zielenin. Niektórzy zamiast jaj używają twarogu, który jednak jaja poprzedzić powinny. W początkach wszelkie pożywienie, rzuca się im na jaki miękki przedmiot, np. na ziemię lub rozłożone płótno, dziobiąc bowiem w co twardego, dziobki sobie psują; i dla tego to najchętniej podówczas z rąk pożywienie przyjmują. Im częściej na dzień pożywienie otrzymają, tem prędzej sił przyzwoitych nabędą; ztąd kilka razy na dzień karmić je potrzeba. Gdy piszczą, znakiem jest, że są głodne. W kilka dni po wylęgu, można je karmić gotowanym i roztartym grochem, mieszając do niego siekane jaja, zieleninę i szczypiorek. W tydzień potem daje się to samo pożywienie, lecz bez jaj; albo zamiast tego otręby, mąkę jęczmienną, kaszę gryczaną i sałatę młodą po trzy razy na dzień. Proso lub jęczmień gotowany wzbudza im apetyt. Jeśli dzień jest pogodny, nakarmione wypędzać można na miejsca trawą zarosłe, gdzie szukać będą owadów. Strzedz tylko wtenczas należy, aby nie weszły w pokrzywy, które parząc im głowy i nogi, o niebezpieczeństwo życia przyprawić je mogą. Tak przez

dwa tygodnie z młodemi indyczętami postępując, daje się im odtąd ciągle żywność gotowaną, złożoną z dwóch części zieleniny, jednej części grochu, mąki jęczmiennej lub kaszy gryczanej: sześcioniedzielnym dają się pokrzywy grubo krajane z otrębami, a niekiedy jeśli to być może, kawałkami owoce nadpsute. Rośliny, których liście na zieleninę indykom używać się zwykły, są: krwawnik (Achillea millefolium), srebrnik (Potentilla anserina), piołun (Artemisia absinthium), bylica (Artemisia vulgaris), babka większa (Plantago major), młody łopian (Arctium lappa), koper, szczypior i żegawka (Urtica urens). Liście trzech pierwszych roślin, zwykły się dla młodych indycząt razem mieszać. Żegawka dla starszych bardzo jest zdrowa, jeśli są z młodu do niej przyzwyczajone. W ogólności zwodnionych zielenin nie lubią, zawsze więc dla nich brać potrzeba liście świeże i nie siekać ich lecz krajać, ażeby jak najmniej naturalnej czerstwości w tem przygotowaniu traciły.

Domowem pożywieniem starych indyków, są słodziny i otręby, karmić je bowiem samemi ziarnami, byłoby nazbyt kosztownie. Wypada jednak przynajmniej czasem dawać im owies, jęczmień, tatarkę, a wszelkie ziarna dla nich, czyste być powinny, od nieczystych bowiem wielu chorób dostają. Dla oszczędzenia zboża, zwłaszcza w zimie, dawać im można gotowane roztarte kartofle, dobrze się także żywią siekaną marchwią, rzepą, głąbami kapusty itp. W bliskości miejsca w którem otrzymują żywność, znajdować się powinien piasek, w którymby tarzać się mogły, niedostatek tego warunku i przy najlepszem pożywieniu, wstrzymywać będzie wzrost ich i tuszę.

Zupełnie dorosłe lub stare indyki nakarmione rano, gdy rosa oschnie, pod dozorem wypędzają się w pole. Najmilsze im są lasy i zarośla, gdzie owady, młode żabki i inną żywność wynajdywać zwykły. Około jedenastej przed południem, przypędzać je trzeba do domu; o pierwszej lub o drugiej po południu znowu się wypędzają. Wracają aż po zachodzie słońca, a wtedy dawszy im pożywienie, na nocny spoczynek zapędzić je należy. Pożywienie to jednak umiarkowanie dawać im potrzeba i lepiej zawcześnie, niżeli zbyt późno, będąc bowiem żarłocznemi, tak niekiedy wole wypychają pokarmem, że przy osłabionej wśród snu sile trawienia, drętwieją i zdychają.

Kurnik dla tego drobiu może być nieco niższy jak dla kur domowych; grzędy dają się tylko na dwie stopy wysoko od ziemi, a dla ułatwienia wstępu na nie, poddają się drabinki. Grubość grzęd powinna być znaczna, ciężarowi ptaka odpowiadająca; posadzkę często wyściełać należy słomą, na której indyczki jaja nieść zwykły. Zachowa się wreszcie taż sama przezorność, na którą już przy urządzaniu właściwych kurników uwagę zwróciliśmy. Indyki spędzone do kurnika, zwłaszcza gdy ich jest wiele, łatwo się zapowietrzają. Kto zatem wiele ma młodych, stawiać dla nich powinien takie kurniki, ażeby je zewsząd wiatr przewiewał; mogą mieć ściany nakształt płotów z gałęzi lub rózg plecione. Na podłogę często rzucać należy świeży piołun i tatarak. W ciągu lata indyki nocować mogą na drzewach blizkich kurnika, co będzie najzgodniejszem z naturą tych ptaków. Przy stopniowem nawykaniu zniosą bez szkody śnieg i mrozy; w zimie jednak bezpieczniej jest na noc do kurnika je zapędzać.

Indyki, będąc ptakami nader żarłocznemi, z łatwością tuczyć się dają. Na utuczenie wybierają się młode. Każde z osobna sadzi się do klatki i każdemu dają się do połknienia we wzrastającym stosunku gałki z siekanych pokrzyw, otrąb i jaj twardo gotowanych. Karmią się tym sposobem trzy lub cztery razy na dzień aż do utuczenia. W przeciągu 24 dni, tuczą się gałkami ciasta zrobionego z mąki prosianej i pszennej, masłem zagniecionej; taki pokarm wyborny smak ich mięsu nadaje. Piwem i chlebem tak się tuczą, iż z tuczności udusić się mogą. Czemkolwiek utuczonym, na kilka dni przed zabiciem, dając same ziarna orzechów, lub migdały słodkie, mięsu ich najwyborniejszy smak nadać można.

Doszedłszy do tej pory, w której im wyrastają korale, mocną i niebezpieczną słabość zawsze przebyć muszą. W tej nieuchronnej, chorobie wzmocnić je można skrapiając winem ich pokarm, lub mieszając wino do wody za napój im przeznaczonej. Niekiedy miewają inną chorobę, której głównym symptomatem jest puchnienie głowy. Postrzegłszy to, należy wcześnie obmywać głowy wystudzonym odwarem jęczmienia; codziennie to powtarzać, zwłaszcza, że tak chorujące w przeciągu dwóch dni zdychać mogą. Przy takiem staraniu, potrzeba im jeszcze do pożywienia mieszać rutę i bylicę. Cierpią niekiedy i febrę, której oznaką są pieńki lotek nabrzmiałe. Lotki takie należy powyrywać; indyczętom dawać na pożywienie okruszyny chleba w winie maczane, a za napój wystudzony odwar jęczmienia, do którego na niejaki czas kładzie się zuzel kowalski. W pożywienie miesza się jeszcze na cztery sztuki ptaków po garści ruty i tyleż bylicy.

Choroby indycząt wspólne kurom, leczą się użyciem środków już w opisaniu kur podanych. Indyki z pomiędzy drobiu najskłonniejsze są do zarażenia się chorobami. Skoro zatem ukażą się w stadzie jakąbądź chorobę cierpiące, zaraz takie od zdrowych odłączyć i aż do wyleczenia osobno trzymać należy.

Nader szkodliwą jest dla nich jadowita roślina zwana szalejem (Cicuta virosa), której nasienie zjadłszy, wpadają w stan odurzenia, a nawet zupełnie się trują. Roślinę tę starannie wykorzeniać należy w miejscach, w których indyki się chowają. Postrzegłszy skutki użycia tejże rośliny, ratować można indykę, wlewając jej do gardła obfitą miarę oliwy. Przeciwnie, łopian, pokrzywy, bylica, piołun i psi rumianek, są dla tych ptaków bardzo pożyteczne.

Gęsi zwyczajnie w Marcu nieść się zaczynają, chcąc jednak ażeby wcześniej się niosły, a tem samem wcześniejsze gąsięta wysiadały, trzeba je chować pod dachem, obficie żywić i każdego poranku ciepłą wodę za napój dawać. Gęś nieść się mającą, poznają gdy słomę w dziobie nosi. Postrzegłszy to, ściele się jej gniazdo ze słomy, wmieszać do tejże można nieco korzeni z pokrzywy, których zapach ulubiony jest dla gęsi. Niesie od 10 do 20 jaj, a gdzie pierwsze złoży tam składa i inne; naostatek je wysiaduje jeśli w tem przeszkody jakiej nie dozna. Ztąd zmusić ją niejako potrzeba do zniesienia pierwszego jaja w żądanem miejscu, a na temże zniosłszy i wszystkie, osiądzie na nich. Potrzeba jednak każde zniesione jaje wybierać z gniazda i prze-

chować je w miejscu ani zimnem ani zbyt ciepłem. Jaje ostatnie zostawia się w gniaździe, a gdy gęś siedzieć na niem będzie noc całą, jest to znakiem, że już wszystkie złożyła i że chce usiąść na nich. Pod jednę gęś podkłada się zwyczajnie jaj 13, więcej ich nie byłaby w stanie ogarnąć i należycie ogrzać. Siedzi na jajach przez cztery tygodnie.

Siedzącym gęsiom daje się na pożywienie owies lub jęczmień w wodzie moczony, który w naczyniach blisko gniazd stawiać należy, ażeby, najadłszy się, jak najprędzej na gniazdo wracały. Karmić je należy o jednej godzinie i zawsze w tem samem miejscu, co tyle jest ważnem, że jednokrotne zaniedbanie się w tej mierze może się stać przyczyną, iż gęś znienawidzi sobie siedzenie i od gniazda się odstręczy.

Gdy młode zaczną z jaj wychodzić, te które się wylęgają naprzód, skoro pod matką oschną, sadzać należy do garnka wysłanego wełną i w ciepłem miejscu stawiać. Gdy już wszystkie powychodzą, razem je trzeba pod gęsią posadzić, i przez tydzień w ciepłej izbie trzymać, wypuszczone bowiem zaraz na wolne powietrze, dostają kurczu, od czego zdychać mogą. W ciepłej tylko porze można je i zaraz po wylężeniu na otwarte powietrze wypędzić, do czego jednak zwolna je przyzwyczajać potrzeba, a pod wieczór wcześnie brać do izby, aż dostatecznych sił nabędą.

Przez pierwsze 24 godzin nic się gąsiętom nie daje. Przez trzy dni następne są ich pokarmem jaja twardo gotowane, drobno usiekane, zmieszane z pszennemi otrębami i rozkruszonym ośrodkiem chleba: przytem stawia się im w naczyniach płaskich woda. Po upłynieniu trzech dni na takim pokarmie, żywi się je siekaną zieleniną z otrębami zmieszaną. Na zieleninę dla nich najlepsza jest pokrzywa zwana żegawką, bylica, liście sałaty, notrzyku, komonicy itd., co wszystko drobno siekać potrzeba.

Po ośmiu lub dziesięciu dniach, można je przy zupełnej pogodzie wraz z gęsią na otwarte powietrze wypędzać, a po dwu tygodniach i na wodę puszczać. Żywią się wtedy młodą trawką, lecz mocno przestrzegać należy, aby w miejscach, w których młode gąsięta chodzić mają, wykorzenione były rośliny bieluń (Datura stramonium), lulek (Hyoscyamus niger) i szalej (Cicuta virosa), od których zdychają.

W hodowaniu gąsiąt uważać jeszcze należy, aby nie były wypuszczane w deszcz, który jakkolwiek wodę lubią, bardzo jest dla nich szkodliwy. Młode ze stadem starych nie pierwej łączyć potrzeba, aż nabędą dosyć siły do obronienia się ich szczypaniu i kąsaniu.

Gęsi jako ptaki wodne, potrzebują wody; gdzie jej w bliskości nie ma, tam pożytecznie drobiu tego chować nie można. Chlewy gęsie powinny być na miejscu od wiatrów i deszczów bezpieczne, bo chociaż w dzień lubią się maczać w wodzie, na noc jednak ciepła i suchości potrzebują. W porze, w której zaczynają składać jaja, chlewy troskliwiej przed wiatrem opatrywać należy, a na zawsze je zabezpieczyć przed wstępem zwierząt dla drobiu szkodliwych. Wspólnie do chlewa zapędzone biją się. Zapobiegając temu, każde stado osobno przegrodzić należy, a w jednej przegrodzie więcej nad 30 znajdować się niepowinno. Ponieważ na noc siadają na ziemi, przeto należy im często świeżą słomę

podścielać, co zapobieży mnożeniu się wszy na ich skórze. Przez lato stada gęsi wypędzają w pole, lecz niepierwej jednak aż rosa poranna oschnie. Wieczorem po przypędzeniu sypie się im cokolwiek owsa. W tej zatem porze wyżywienie ich nie wiele kosztuje, mniej jeszcze po zaczęciu żniwa, bo wtedy na rżyskach tyle znajdą kłosów, iż się niemi nasycić mogą. Przy nadejściu zimy, gdy żywność w polu się zmniejszy, trzeba je znowu w domu karmić. Dają się im wtedy pszenne lub owsiane plewy, z otrębami lub szrótowanym pośladem zbóż mieszane. Dobrze jest z takiem pożywieniem mieszać siekaną rzepę, marchew, głąby kapuściane, a niekiedy cokolwiek owsa, który jest zwyczajnym ich pokarmem. Karmić je potrzeba dwa razy na dzień, to jest rano i wieczorem, przyczem stawiać i wodę do napoju. Jeżeli są wielkie mrozy a nie ma śniegu, do napoju miesza się im woda zimna z ciepłą, ażeby nie tak łatwo zamarzała, jeżeli zaś nie zbywa na śniegu, to pragnienie gasić nim mogą.

Gąsięta już we cztery tygodnie po wylęgnieniu się, czyli gdy pióra im wyrastać zaczynają, wpadają w stan chorobliwy, a wtedy zaniechawszy wszelkich lekarstw, potrzeba im rano i wieczorem dobre dawać pożywienie, z mąki mielonej i skropionej złożone; inaczej bowiem straciwszy wiele soków, słabieją i skrzydła zwieszają. Tym, które już osłabły i opuściły skrzydełka, potrzeba do napoju wlewać nieco wina, same zaś gąsięta, skorupkami z jaj z których się wylęgły okadzić. W czasie, w którym lotki im wyrastają, cierpią pewną wewnętrzną chorobę, a wtedy pożywienie im dawane, dwa razy na tydzień wieczorem, posypuje się popiołem tytuniowym i pospolitą solą kuchenną. Najgorszy czas na nie jest w Czerwcu i Lipcu, kiedy im komary i muchy w uszy włażą. Wtedy skrzydełka opuszczają, głowami trząsają, szyję wyciągają, są smutne i jeść nie chcą. Zapobiegając temu, środek uszu smarować im potrzeba w tych miesiącach oliwą lub olejem lnianym. W porze, w której puch czyli kwiat wierzby opadając, powierzchnią wód okrywa, zaniechać potrzeba wypędzania gąsiąt na wodę; puch taki bowiem mocno im jest szkodliwy i wiele ich wówczas przy niedozorze zdychać zwykło. Wychodzącym na bagna i nieczyste stawy drobne gatunki pijawek czepiają się do nozdrzy, co je podobnież w chorowity stan wprowadza. Ratunkiem wówczas jest dobrze osolona woda, którą im w naczyniach stawiać potrzeba. Gatunek wszy gęsiej (Ricinus anseris) przy nieczystem utrzymywaniu chlewów tak niekiedy te ptaki osiada, że zupełnie nędznieją a nawet zdychają, jeśli się ich szerzeniu nie zapobieży. Na ten koniec kilka razy przez lato wyściełać im potrzeba chlewy zielem *świnie bagno* (Ledum palustre), lub jakimkolwiek gatunkiem paproci. Choroby gęsi z innym drobiem wspólne, leczyć się mogą sposobami w opisaniu kury domowej podanemi.

Najzwyczajniej tuczą się gęsi prześrótowanemi ziarnami kukurydzy czyli pszenicy tureckiej, bobu, grochu i gryki. Najprędzej i najkorzystniej można gęś utuczyć kluskami z mąki różnego gatunku, wodą lub mlekiem zarobionej. Chcąc aby gęsi tuczone miały wielką wątrobę, potrzeba im dawać w pierwszych tygodniach tuczenia co 48 godzin drobno utłuczonego antymonu tyle, ile się na koniec noża zmieści, wmieszawszy go w kluskę czyli gałkę. Czystej wody niepowinno nigdy tuczącym się gęsiom braknąć. Gruby piasek i sól

powiększają ich strawność, a węgiel na proch starty zapobiega zgniliznie pokarmu, której często w żołądku dostają. Czystość i regularność powinny być zachowane w tuczeniu gęsi. Jeżeliby gęś jaki pokarm wepchany wyrzucała, co osobliwie przy końcu tuczenia zdarzać się zwykło, po nakarmieniu trzeba jej kawałek chleba w gardziel zasadzać. Gdy gęś tucząca się zaczyna dyszeć, potrzeba przestać ją karmić, gdyż tłustość zadusić ja może.

Najważniejszym pospolitego sposobu tuczenia gęsi warunkiem, jest osadzenie każdej z osobna do ciasnej klatki czyli przegrody, tak ażeby głowę tylko wysuwać z niej mogła. Klatki te powinny stać na miejscu ciepłem lecz ciemnem, nic bowiem bardziej niewstrzymuje ich utuczenia, jak jasność miejsca, a bardziej jeszcze takie jego położenie, iż obce gęsi widzieć lub słyszeć mogą. Przed klatką przyprawią się korytka, którychby łatwo sięgać mogły, w tych daje się pożywienie i napój w obfitości. Gęś stara ledwie po czterech tygodniach się tuczy, młoda po dwóch tygodniach już jest dobra. Nierównie prędzej tuczy się gęś za użyciem napychania. W tym celu najskuteczniejsze będą kluseczki grubości małego palca, na dwa cale grube, kształt pieńków mające. Dwie miarki śrótowanego jęczmienia, pół miarki poślednicj żytniej mąki, nieco soli, pieprzu i imbieru, letnią wodą zagniecione, utworzą najlepsze ciasto na takie kluseczki, które mocno w piecu ususzyć potrzeba. Przy użyciu macza się każda w wodzie, i wsuwa do gardła zasadzonej gęsi. Dziesięć lub nieco więcej kluseczek, jest dostateczną na raz dla jednej gęsi ilością. Dotykając wola, ilekroć uczuje się, że pierwsze już strawione zostały, karmienie powtórzyć należy. Przy takim pokarmie obfitość napoju koniecznie jest potrzebną. Po upłynieniu trzech tygodni, gęś tym sposobem karmiona zupełnie się utuczy i wyda wątrobę obszerności talerza.

Kaczki. Doświadczenia uczą, że lepiej jest na jajach kaczych osadzać kury lub indyki, niżeli kaczki. Ostatnie bowiem wysiedziawszy pisklęta, zawcześnie je prowadzą do wody, gdzie częstokroć, zwłaszcza w zimnej porze, wiele ich zdycha: gdy tymczasem kurczęta za kurą długi czas po suchej ziemi chodzą, i znacznie podrosną, nim się odważą przewodniczkę opuścić i udać się na wodę. Oprócz zimna, które dla kaczek jest szkodliwe, nie raz się jeszcze zdarza, że szczury wodne lub szczupaki pochwycają je na wodzie i zjadają. Pod kurę podkłada się tyleż jaj ile pod kaczkę; pod indykę zwykle 21. Dwudziestego dziewiątego dnia od osadzenia, wylęgają się jaja kacze.

W pierwszych dniach życia dają kaczętom twardo ugotowane jaja drobno siekane, zmieszane z twarogiem lub tylko z rozkruszonym ośrodkiem chleba, wodą nieco odwilżonym. Po trzech dniach dawać można samą tylko mąką śrótowaną zmieszaną z wodą; wtedy jedzą także jęczmień słodziny z mąką śrótowaną, siekaną żołądź z zieleniną itd. Rośliny, które kaczęta najlepiej lubią, są: nostrzyk (Melilotus), komonica (Lotus corniculatus), koziorożec (Medicago falcata), sałata dzika, cykorja, rzęsa itd. Naostatek puszczają się na wodę w miejsca, po których obficie rzęsa pływa. Tam szukają pożywienia, do jakiego natura je powołała, a odtąd do czterech lub sześciu tygodni, rano tylko, rozmącone w wodzie otręby dawać im potrzeba.

Kaczki będąc jeszcze bardziej niż gęsi wodnemi ptakami, bez wody obejść się nie mogą, i nietylko lubią pływać, ale nadto pożywienie w wodzie znajdują, ztąd w czasie lata mniej wymagają starania niżeli wśród zimy. — Z całego drobiu najłatwiejsze są do wychowania, a do najżarłoczniejszych ptaków należą. Jedzą najobrzydliwsze rzeczy: skrzek żabi, węże, ropuchy, jaszczurki bez wyboru pożerają. Wzbraniać im jednak należy wstępu na stawy i sadzawki, gdyż zjadają ikrę i rybki małe wypleniają; ale za to można je z pożytkiem wpuszczać do ogrodów i sadów, gdzie nie czyniąc szkody w roślinach, wyjadają robaki, ślimaki, żaby i jaszczurki. W zimię karmią się słodzinami, do których można prześrótowane zbóż poślady mieszać, wtedy jeszcze dawać im można siekane warzywo, pomyje z kuchni, itp. wszystkiego podostatkiem, gdyż są bardzo żarłoczne. Lecz równie jak gęsi, i ich mięso widocznie pokarmów smak przejmuje. Karmione niejaki czas siemieniem lnianem, wydają mięso po upieczeniu zachowujące smak i zapach pokostu, tak, że nawet dla tej przyczyny niepodobnem do użycia się staje. Chlewy dla kaczek urządzają się tak jak dla gęsi; niepotrzeba w nich grządek ani przegród; podłogę słomą wyściełać należy.

Do ważniejszych użytków z drobiu należą pierze, których zebranie i przygotowanie, część wewnętrznego gospodarowania stanowi. Wieśniaczki nie czynią wyboru pomiędzy pierzem rozmaitych gatunków drobiu, a nawet i dzikich ptaków; najlepsze jednak pierze są gęsie, pierze kaczek są także dobre.

Użytkujemy z właściwych pierzy, któremi wierzch ptaka jest okryty, i z puchu, który ptaka od spodu pokrywa. Dwa te gatunki pierzy, przy skubaniu ptaka, rozłączać i osobno składać należy; odmiennego bowiem postępowania wymagają. Na dwumiesięcznych gąsiętach puch pierwszy raz się zbiera; w pierwszych dniach Listopada można to powtórzyć, lecz z zachowaniem względu na zbliżającą się wówczać porę zimową. O tym samym czasie podskubują się i stare gęsi; w jesieni jednak należy z tą około nich czynnością pospieszyć, ażeby uprzedziła perjod pierzenia się, wśród którego wiele się piór marnuje. Wczesne zaś ujęcie pierza zmniejsza dolegliwość choroby, którą ptak w epoce pierzenia się nieuchronnie przebyć musi. Oskubują się pierze na całej powierzchni szyi, piersi, spodu i na ramionach ptaka, w tych bowiem miejscach puch jest najobfitszy. Z pod skrzydeł niewiele odejmować należy, urażone bowiem, przy składaniu zwłaszcza, sprawują dla ptaka dolegliwość, która aż za odrośnieniem nowego pierza ustaje.

Pierze wkrótce po oskubaniu do pościeli użyte, nieprzyjemnym odznaczają się zapachem, który nawet ma niekorzystny wpływ na zdrowie. Zlekka więc w worek z rzadkiego płótna zebrane, przesuszają się niejaki czas na wolnem powietrzu, codzień je poruszając. Jeżeli prędko użyć ich wypada, kładą się z początku na sam spód posłania i często przetrząsają. Puch do poszewki zebrany, powiesi się na słońcu i codzień kilka razy dobrze rózgą trzepie, od czego wyschnie, zmięknie i znacznie się nastroszy.

NABIAŁ.

Najpierwszą zaletą nabiału jest aby utrzymywany był w największej czystości. Naczynia używane do odbierania mleka, jako to: skopki i cebry, powinny być codzień starannie wymyte i wyparzone, a to zaraz po zlaniu mleka, gdyż inaczej mleko się w nich psuje. Wydojone mleko cedzi się przez powązki płócienne, lub przez sitka, w naczynia zwane dzieżkami, z któremi ustawia się w mleczarni lub piwnicy albo bezpośrednio na posadzce, albo, co jest nierównie wygodniej, na grubej belce wzdłuż ściany położonej.

Smietanę w przyzwoitym czasie zebrawszy, można trzymać przez cztery, pięć do ośmiu dni, nim się z niej masło robić zacznie. Jednakowoż doświadczeniami stwierdzono, że masło tem jest doskonalszem, im ze świeższej robi się śmietany. Jeżeli dłużej zachować je chcemy, tedy za pomocą łyżek przepłukuje się na nieckach w świeżej studziennej wodzie, póty ją odmieniając, póki czystą nie odpłynie. Potem do funta sypie się 6 zołotników (2 łóty) ususzonej w piecu i miałko utłuczonej soli kuchennej. Nieużywa się do tego soli białej, lecz szarej czyli kamiennej, bo pierwsza do wszelkich nasoleń jest mniej zdatna. Sypie się sól na masło rozciągnięte na niecce, potem się starannie przegniata, ażeby się dobrze z solą zmieszało. Tak nasolone układa się w naczynia kamienne, gliniane lub drewniane, niedopełniając ich na dwa cale od wierzchu. Po upłynieniu siedmiu lub ośmiu dni, masło nasolone zmniejszając swą objętość, oddali się od naczynia, czyli zostawi pomiędzy sobą a bokami naczynia mały przestwór, w który powietrze wstępując, mogłoby psuć masło, gdyby je w tym stanie zostawiono długo.

Dla zapobieżenia temu, robi się roztwór wody z solą tak tęgi, ażeby w nim jaje nie tonęło. Gdy ten rosół czysto się ustoi, zlewa i leje się na masło solone tak, aby zapełnił miejsce pomiędzy naczyniem a masłem i aby z niego wypędził powietrze, co się ułatwia, lejąc rosół zwolna i potrząsając naczyniem. Rosół leje się dopóty, dopóki masła na cal nie pokryje a wtenczas powietrze nie może do niego z żadnej strony przystąpić. Ponieważ w przewożeniu masła trudnoby było zatrzymać ten rosół, a zatem dla zastąpienia go, przysypuje się masło solą utartą na cal grubo. Sposób ten jednak na krótki tylko czas podróży zastępuje użycie rosołu; przybywszy zatem na przeznaczone miejsce, należy masłu przywrócić rosół.

Nasolone i w naczynia upakowane masło, przechowuje się w chłodnem ale w nie stęchłem miejscu. Przed użyciem, można, powtórnie je w wodzie przegniatając, wypłókać sól, która nieczyste części z masła wyssała i świeżej soli podług upodobania, a nawet i cukru dodać.

Ser.

Ser robi się albo z zsiadłego czyli kwaśnego mleka, albo ze słodkiego. Czasem nawet do niezebranego mleka, śmietana się dodaje.

Każda dzieżka z mlekiem zsiadłem, z którego śmietana już zebraną zo-

stała, ustawia się na kominie w bliskości ognia. Co chwila obracają się dzieżki zimniejszą stroną do ognia, a gdy twaróg w massę zbity pływać już będzie w serwatce, wydobywa się z niej rękami i kładzie w róg worka. Znaczna ilość serwatki podówczas przez worek wypłynie, lecz dla zupełnego jej wyciśnienia, kładzie się worek z twarogiem pod prasę. Niekiedy wybrany twaróg z dzieżki, zawija się w płótno i ciężarem przyciska, po wypłynieniu serwatki, wyjęty kraje się na sztuki nakształt cegły, *krajankami* zwane. Po wyjęciu z worków, sery solą się, ocierają i suszą w sernikach. Dobroć sera wiele na tem zależy aby mleko nie było nadto zgrzane.

Odmienny sposób otrzymania zwyczajnego sera, jest następujący: Nie grzeje się mleka, lecz doskonale zsiadłe wlewa w wielkie durszlaki, lub koszyki i posypuje solą i kminem. Gdy serwatka ociecze, dolewa się znowu zsiadłem mlekiem i solą, czyniąc to, dopóki durszlak, lub koszyk pełnym nie będzie. Po trzech lub czterech godzinach wykłada się ser bez pokruszenia na deskę, soli i do sernika wynosi. W ten sposób twaróg nieskurczony działaniem ciepła, wydaje ser daleko smaczniejszy i zdrowszy.

Najlepsze gatunki sera znane pod nazwiskiem holenderskich i szwajcarskich, otrzymują się ze słodkiego świeżego mleka. Ser bywa tem lepszy, im świeższe mleko, nawet zaraz po wydojeniu do zrobienia go użyte zostało. Ażeby mleko takie przywieść do stanu zgęstnienia, czyli twaróg z niego odłączyć, używają się rozmaite kwasy. Sery z mleka słodkiego, robią się z podpuszczką; jest to mleko zsiadłe od kwasu żołądkowego, wyjęte z pierwszego żołądka ssącego jeszcze cielęcia. Bryłki tego mleka wydobyte z żołądka, troskliwie się płóczą. Żołądek również opłókany, soli się, i przez 3 dni w roztworze wody z solą moczy. Tymczasem ugotowane twardo sześć jaj kurzych, posiekają się jak najdrobniej, zmieszają z bryłkami z żołądka wybranego i wypłókanego mleka, i taką mieszaniną napełni się żołądek nasolony i w dymniku na trzy tygodnie powiesi; poczem zachowa się jak wszelkie wędzonki. Podpuszczka im jest starsza, tem lepszą się staje i tém większą ostrość nadaje serowi. W każdym razie potrzeby, kraje się kawałek podpuszczki stosowny do ilości mleka zsiąść się mającego. Ćwierć łóta podpuszczki, prawie jest do trzech kwart mleka. Sam żołądek solony i moczony w zwyczajnej serwatce także warzy mleko.

Gdy za przydaniem podpuszczki mleko się zsiadło, wybiera się zgęsły twaróg dużą, głęboką, podziurawioną nakształt durszlaka łyżką i kładzie się w drewniane formy, mające dno i boki podobnież podziurawione. Podziurawienie ich potrzebne jest dla spływu serwatki, zwłaszcza, że sera takowego wyciskać nie można. Wolne tylko naciśnienie, w czasie którego serwatka bez koloru prawie i przezroczysta odpływa, może stężenie przyspieszyć. Skoro ser stężeje, wyjęty z formy, dla zupełnego wysuszenia, układa się na półkach suszarni, czyli sernika.

Serniki powinny być wysokie, na przewiew powietrza wystawione. Pospolicie urządzają je z desek gęsto poprzewiercanych, okna dają bez szkła, gęstą drucianą kratą przeciwko wróblom opatrzone. Lepsza jest jednak suszarnia z gałązek upleciona. Półki na sery są powszechnie z desek, na których

słomiane maty pod sery rozkładać potrzeba. Najlepsze półki byłyby z płótna wytężonego na ramach. Dla zapobieżenia przystępowi much do sera, serniki nakrywają się zewnątrz rzadko tkanem płótnem.

Sery, które się w serniku ułożą, potrzeba codzień po wierzchu nasalać i codzień na inną stronę przewracać. To się powtarza dopóki ser nie nabierze w siebie dostatecznej ilości soli. Serów nie należy suszyć ani nadto prędko, aby się nie padały, co się zdarza szczególniej na wietrze, ani nadto wolno, aby nie pleśniały.

Ser z mleka słodkiego, ażeby właściwego smaku nabył, musi uledz fermentacji. Potrzeba ażeby fermentowanie postępowało zwolna. Na ten cel przechowuje się ser w miejscu, którego temperatura jest daleko niższa niżeli w mleczarni. Powierzchnia jego posypuje się solą i smaruje piwem. Można je także obwijać płótnem zmoczonem w occie lub w piwie. Jeżeli tworzy się zgniła skóra, należy ją oskrobać, ażeby się nie szerzyła. Powoli cała massa staje się tłustą, robią się w niej dziurki. Jeżeli sery nadto prędko fermentują albo są nadto stare, wtedy nabierają gryzącej ostrości. Ażeby temu przeszkodzić, nakrawa się ser głęboko i w szparę wlewa wina albo piwa.

Wyborny ser z mleka słodkiego.

Do wiadra (trzech garncy) mleka słodkiego prosto od krowy, wlać szklankę serwatki, w której pierw wymokła podpuszczka (podpuszczka jest to nasolony i wysuszony żołądek z cielęcia, które jeszcze ssało, do tej proporcji mleka można wziąść czwartą część tego żołądka). Wymieszawszy serwatkę z mlekiem, ażeby sie wszędzie równo rozeszła, postawić spokojnie, gdy się mleko zsiądzie, wylewać je na duży kawał czystego płótna, trzymanego przez dwie osoby za dwa końce, taczać zwolna na tem płótnie, żeby się serwatka oddzielała; jak dobrze ścieknie, wyciskać jeszcze w ręku, a potem ułożyć w formę okrągłą od serów. W pośrodku włożyć grudkę soli wielkości dwóch orzechów laskowych. Obciągnąć gładko płótnem i przycisnąć ciężarem ośmiofuntowym, niech tak leży 24 godzin, wyjąć potem i przez trzy dni raz na dzień solić, przewracając na obie strony. Obsuszać potem w suchem i przewiewnem miejscu, za kilka tygodni ser będzie dobry do użytku.

Śmietanka gorzka.

Z samego środka naczynia wziąść śmietanę młodą, ogrzać wolno i potem niech stoi przez 24 godzin, wybierać znowu sam ser łyżką i w worek kłaść, trzymając go nad czystą miską, związać go potem i obwinąć w serwetę; tenże worek prasą lekko przyłożyć, dopóki ciec nie przestanie, bo gdy przestanie to trzeba ciężej przyłożyć, a jak już nic a nic nie będzie ciekło, to wyjąć na suchą nieckę i do kwarty tego sera włożyć łyżkę gorczycy, dobrze w moździerzu utłuczonej i przesianej przez sito; soli trzeba wsypać do smaku. Ser ten ma cały dzień w prasie leżyć. Chcąc aby się udał, trzeba bardzo uważać, ogrzewając śmietanę, żeby nadto nie przegrzać ani też nadto mało.

Zielone masło.

Trzeba ogrzać garnek z mlekiem nie zbierając śmietany i zrobić ser miękki, czyli raczej serwatkę tylko wycisnąć; mieć tego jedną część a drugą

masła niesłonego. Wziąść rzerzuchy naci, szczypiorku z trybulki, drobno pokrajać, osolić, uwiercić w donicy i póty trzeć, aż się massa zrobi; włożyć potem w ser i znowu ucierać, a na końcu już z masłem dobrze trzeć i mieszać, aby zieloność wszystko przeszła.

Ser zielony.

Sera chudego bardzo suchego funtów 8 utrzeć na tarce, lub utłuc w moździerzu, wsypać do donicy albo do niecki, dodać dwie butelki soku z świeżo wyciśnionych liści chrzanowych, proszku miałko utłuczonego *Foenum grecum* 3 zołotniki (łut 1) śmietany sporo, wymieszać to wszystko razem, niech postoi dni 8 w lekkiem cieple, codzień mieszać o jednej porze, potem w worek nakłaść i pod prasę włożyć, aby wilgoć ściekła, nakoniec z workiem powiesić aby ser wysechł.

SOLENIE, WĘDZENIE, MARYNOWANIE MIĘSIWA I RYB, BULJON.

Pekelfleisz [1]).

Przy nasolaniu mięsa, jako też przy innej zaprawie, bardzo wiele zależy na czystości naczynia. Nowa beczka najmniej bywa czystą, ponieważ drzewo z którego jest zrobiona, zawiera w sobie jeszcze bardzo wiele mogących się wydobyć części; ażeby się ich pozbyć, potrzeba ją gorącą wodą z jagodami jałowcowemi wyparzyć, potem wysuszyć i znowu wprzód niż się włoży w nią mięso, dobrym octem zwilżyć. Tak postępuje się nawet i ze staremi beczkami. Nie dobrze jest trzymać długo wodę w beczce, ponieważ nią drzewo nasiąka. Im suchsza jest beczka, tem lepiej mięso się w niej utrzymuje. Gdyby wypadało beczkę przed nasoleniem zwilżyć, aby się zstąpiła i nieprzeciekała, to jedynie zewnątrz uczynić można. Stare beczki, które trącą stęchliną, są niezdatne do tego. Najlepsze są beczki od wina albo od octu, w których jeszcze nic innego nie było. Niepotrzeba ich wyparzać, jeżeli w nich pleśń się nie znajduje.

Do nasolania wybierają się raczej małe beczki niż wielkie, chociażby nawet mięsa było podostatkiem, ponieważ ostrożnym być potrzeba ażeby, ile można, powietrzu przystępu niedozwolić, czego się trudno uchronić, kiedy beczka ma szeroki otwór. W małych faskach, w których się tylko około 30 funtów mieści, powietrze nie tak wiele szkodzi, bo mięso w krótkim czasie może być spotrzebowanem. Jeżeli zaś mięso tylko przez kilka tygodni w soli ma zostawać, a potem na jeden raz wszystko być wyjętem, jak np. wieprzowina na wędzonkę przeznaczona, natenczas można do tego większych nawet beczek użyć.

---

[1]) Wyraz pochodzący od nazwiska holendra, który pierwszy użył tego sposobu przechowywania mięsa na okrętach.

Oprócz soli kuchennej, potrzeba także do nasalania saletry. Do dwóch funtów soli kuchennej suchej, dosyć jest przymieszać 3 złotniki (jeden łót) saletry. Saletrę potrzeba utłuc na proszek i z solą dobrze pomieszać. Należy także na miarę soli względem mięsa pilnie uważać; wyżej podana ilość soli i saletry do 30 funtów mięsa jest dostateczną. Jeżeli się bowiem więcej soli doda, trzeba będzie mięso przed użyciem go długo moczyć, przez co utraca sok mocny, który w sobie zawiera: a jeżeli mniej, nie przejdzie dobrze solą i nie będzie trwałem, ponieważ wiadomo jest, iż słabe nasolenie zamiast zachowania od gnicia, przyspiesza je raczej. Do mięsa tłustego a szczególniej do wieprzowiny, lepiej jest zawsze wziąść soli więcej, aniżeli mniej. Sól powinna być na piecu dobrze ususzoną: jeszcze lepiej wilgoć z mięsa wyciąga, kiedy się upraży, a potem bardzo miałko utłucze.

Korzenie niekoniecznie do utrzymania mięsa są potrzebne mogą mu tylko smak korzenny nadać. Należy jednak dodać nieco liści bobkowych, rozmarynowych suchych, jagód jałowcowych potłuczonych, kolendru itp.

Nasala się mięso wtedy dopiero, kiedy już dobrze wystygnie, pospolicie w dzień jeden po zabiciu; jednakowoż i nie później, gdyż natenczas soki swoje traci. Kraje się mięso w kawałki tak wielkie, jakie za każdą razą na stół użytemi być mają; wielkie kawałki trwalszemi są daleko niżeli małe.

Przed nasoleniem potrzeba mięso obmyte dokładnie wysuszyć, potem solą wraz z saletrą dobrze nacierać, dopóki sól nieodwilgnie. Przy nasolaniu posypuje się najprzód dno w beczce mieszaniną soli z saletrą, tak ażeby się zakryło, a na to kładą się korzenie. Największe i najlepsze kawałki mięsa kładą się w pierwszej warstwie od spodu i tak ściśle przy sobie jak tylko można, szpary zatykają się małemi kawałkami, potem się posypuje cienka warstwa soli i znowu idzie nowa warstwa mięsa. Takim sposobem postępuje się dalej, dopóki beczka pełną nie będzie. Poczem wszystko się obsypuje resztą pozostałej soli i korzeni.

Kawałki przy kościach i kawałki flakowate, jakoto z szyi i brzucha, które najprędzej gnić zaczynają, nasalają się na ostatku, ażeby z początku zaraz spotrzebowanemi zostały. Nakoniec mięso zapakowane powinno być mocno, ile tylko być może, ażeby żadne pomiędzy niem niepozostało miejsce próżne, w któreby się sok z mięsa mógł zbierać; ten bowiem, jeżeli mięso mocy swojej nie ma utracić, powinien w niem pozostać. Potem nietylko mocno zabija się beczka, ale nawet fugi przy obudwóch dnach smołą się zalewają, ażeby powietrze zupełnie żadnego przystępu nie miało.

Beczki stawiają się w piwnicy na legarach drewnianych, ażeby ich żadna wilgoć znajdować się tam mogąca, nie dochodziła; inaczej bowiem czysty smak mięsa mógłby się odmienić. Jeżeliby się zewnątrz beczki pleśń okazala, ociera się suchem suknem. Co trzeci dzień beczki się przewracają, ażeby wszystko mięso roztworem solnym nasiąkło.

Kiedy się beczkę otwiera i wyjmuje mięso, potrzeba dno do suchości wytrzeć, a włożywszy je na powrót, kamieniem przycisnąć, poczem beczkę drugiem dnem zatkać, ażeby ile możność dozwala, powietrze do niej nie wchodziło.

Przyprawa do solenia szynek, półgęsków, polędwic i ozorów.

Do 8 funtów soli zmieszać trzeba 1/8 funta angielskiego ziela, tyleż bazyliki, tyle rozmarynu, drugie tyle kolendru i saletry i sześć razy tyle jałowcu, oraz garść liści bobkowych. Tą przyprawą nacierać trzeba i przesypywać wyżej wymienione mięsiwa. Szynki duże i na dłuższe przeznaczone chowanie, powinny leżeć w tem, przyciśnione i przewracane, 4 tygodnie, na prędkie użycie trzy tygodnie. Ozory też powinny leżeć trzy tygodnie. Półgęski przez 2 tygodnie; polędwica zaś wieprzowa 24 godzin, poczem wyjąć ją trzeba, osypać otrębami, owinąć w papier i wędzić w nieustającym dymie przez 48 godzin. Z półgęskami tak samo postąpić trzeba, powiesić je potem wysoko w kominie, żeby tylko dym zimny dochodził; wędzić przez cały tydzień.

Ryby solone.

Sposób robienia pekelflejszu, może się zastosować i do nasolenia mięsa rybiego, do czego tylko sól warzonką zwana, użyć się powinna. Nasolenie ryb najlepiej udaje się w porze nieco mroźnej, a wtedy po wybraniu wnętrzności, natrą się wewnątrz solą, którą pierwej prażyć i ciepłej jeszcze nieco używać należy. Ryby do nasolenia układają się w beczkę warstwami, warstwy się solą i korzeniami przesypują. Jeżeli dwie warstwy szczupaków nałożą się dwiema warstwami linów i tak dalej na przemiany, utworzy się sos, który wiele wpływu na trwałość nasolenia mieć będzie. Po napełnieniu beczki, szczelnie się ją dnem zatyka. Nasolone ryby przed użyciem moczyć potrzeba w słodkiem mleku, póki z nich sól zupełnie nie wyjdzie; na ten cel mleko zmieniać trzeba.

Ryby marynowane.

Ryba mająca być zamarynowaną, najpierwej się sprawia jak zwyczajnie, potem karbuje się czyli w poprzecz nacina, i nasolona, przypieka się na ruszcie, często oliwą smarując. W miejsce tego, można rybę w roztworze solnym gotować. Opieczone lub ugotowane, gdy już wystygną, układają się warstwami w faskę wysmarowaną wewnątrz oliwą i mającą dno założone liściami bobkowemi, rozmarynem i innemi korzeniami, do upodobania. Warstwy ryb w fasce, odgradzają warstwy przypraw; ostatnią warstwę przyprawy składać powinny. Po wypełnieniu faska zaprawia się dnem, w którem jest szczupły otwór, dla wlania octu przegotowanego i wystudzonego. Po nalaniu, otwór się zabija, a faska zanosi się w miejsce chłodne, gdzie często przewracana być powinna, ażeby ocet wszystkich warstw doszedł. Jeżeli ryby do marynowania gotują się, wtedy i sos ich skrzepły czyli galaretę, wraz z niemi do faski wkładać i octem nalewać można. Zamiast faski użyć można do mniejszej ilości, szklannych słojów, które po napełnieniu, płótnem i pęcherzem obwiązać należy.

Do marynowania wybierają się ryby wielkie, rzadko bowiem małej ryby mięso bywa smaczne i nie zawsze dobrze się zachowuje. Wielkie krają się

w dzwona, lub płatają, ażeby sól dokładniej je przejęła. W podobny sposób marynują się węgorze, łososie, szczupaki i pstrągi.

Z węgorza zdarłszy skórę i odrzuciwszy wnętrzności, wydziera się mu kość grzbietowa, poczem obsypuje się solą, majeranem, tłuczonym pieprzem i muszkatołowym kwiatem. Następnie zwinięty w kółko, obszywa się mocno płótnem i tak gotuje się w roztworze solnym. Odgotowany, kładzie się w prasę, w której dopóty zostaje, dopóki nieostygnie, a wtedy nabywszy kształtu placka, po odjęciu płótna, układa się jeden na drugim w słój szklanny i winnym przegotowanym i ostudzonym octem nalewa. Przed daniem na stół, kraje się w talarki.

Niezdejmując skóry z łososia po sprawieniu go, pokraje się na dzwona, a każde dzwono takie łykiem lub grubemi nićmi na krzyż się obwiązuje, ażeby mięso w gotowaniu nie obleciało. Gotuje się mocno w roztworze solnym, do którego dodają się liście bobkowe. Wyjmuje się jeżeli jest już miękki, a skoro ostygnie, po zdjęciu przewiązania, układa się w słoje, przesypuje całkowitym pieprzem, angielskiem zielem, kwiatem muszkatołowym i bobkowemi liśćmi. Naostatek oblewa się przegotowanym i wystudzonym octem winnym, a obwiązawszy słoje, jak najdłużej przechować go można.

Sprawiony szczupak, kraje się w dzwona i kładzie w sól na kilka godzin. Wyjęty z soli obwiązuje się łykiem, gotuje i marynuje tym samym sposobem, jaki dopiero względem łososia wskazaliśmy. Szczupaka marynowanego najlepiej utrzymać można w kamiennych lub szklannych słojach; zachowany w baryłkach łatwiej się psuje. Pstrągi sprawione i nakarbowane, leżą w soli przez kilka godzin, po czem otarte i osuszone, pieką się na ruszcie, smarowane masłem, które lepszy tej rybie niżeli oliwa smak nadaje. Następnie zalewają się przegotowanym z korzeniami octem.

Kawior najdoskonalszy.

Podawaliśmy już w *Kółku domowem* sposób robienia kawioru, udzielony nam przez prenumeratorkę z Wiatki, podajemy tutaj znów inny, wypróbowany u nas, jako najdoskonalszy a daleko prostszy. W Maju gdy poławiają się jesiotry, wziąść ikry świeżo wyjętej z tej ryby (w Warszawie dostać jej można wówczas za Żelazną bramą), gdyż na świeżości głównie dobroć kawioru zależy. Nie zdejmować błony, ani też płukać jej, broń Boże! lecz wziąwszy na proporcją 10 funtów ikry, funt zwyczajnej soli niezmiernie miałko utłuczonej i sianej, tąż solą przesypać i niech tak leży w spokojnem miejscu przez dwie godziny. Potem czyste sito powlec z pustej strony drobną nicianą siatką, na tęż siatkę wykładać po trochu ikrę i z lekka, ażeby jej nie pognieść, ręką nie łyżką przecierać. Wstrząsnąć potem w sicie parę razy z lekka, ażeby sos, który się utworzył, zciekł, układać następnie (zawsze ręką) w suche i czyste szklanne słoje; gdy napełnione, zalać po wierzchu oliwą, zawiązać pęcherzami i wstawić do zimnej i suchej piwnicy. Skoro wszystko zostanie dokładnie zrobione, jak wskazano, kawior ten wyrówna w dobroci najlepszemu kupnemu i trwać będzie do nowego.

Gotowanie szynek.

Na dobre szynki obiera się wieprz nietuczony, lecz rozkarmiany czyli na wpół utuczony, jakiego zwykle *szpundrem* zowią; taki po zabiciu rozcina się na czworo, ale z niego nie odbiera się słonina, która przy szynkach zostać powinna.

Szynki pospolite, czy to wędzone, czy bez wędzenia, albo się gotują albo oblepione w ciasto, pieką. Dobroć gotowanej najwięcej na tem zależy, ażeby, gdy się już należycie ugotuje, nieodstawiać jej z wodą od ognia i nie czekać aż ochłodnie, lecz z pośród ukropu nagle wydobyć i samą szynkę ostudzić. Można mieć szynkę i bez wędzenia długotrwałą, gdy dobyta z soli, w której leżała, oskrobie się nożem z lipkiej wilgoci, a potem kilka razy w wrzącej wodzie zanurzy. Skurczy się ona nieco; potem zawiesić ją w miejscu przewiewnem.

Rulada wieprzowa.

Z niezbyt tłustego wieprza gorące jeszcze schaby urządzić następującym sposobem: Rozciąć ostrym nożem błonę przyrosłą do każdej kości żebrowej, następnie (postępując ostrożnie. żeby schabu nie przedziurawić), wyrzynać każdą kosteczkę.

Na 20 funtów tym sposobem urządzonych schabów, bierze się soli prażonej i przez sito przesianej funt jeden, saletry półtora łuta, bobków, gwoździków, pieprzu prostego po jednym łucie, pieprzu tureckiego pół łuta, angielskich i bobkowych liści po 2 łuty, kolędru 4 łuty, jałowcu na pół utłuczonego gerść całą. Kto znosi czosnek i majeran, może dodać dwie główki czosnku i trochę majeranu. Mięso układa się ciasno, trzeba je dobrze natrzeć solą i korzeniami i zupełnie w nich utarzać. Potrzymać w ciepłem miejscu godzin 48, potem wynieść na zimno. Po upływie dni 13 (w ciągu których 3 razy mięso przełożyć potrzeba tak, aby sztuki na dnie leżące znalazły się na wierzchu), wyciera się mięso suchem płótnem (wymywszy je pierwej w wodzie ze wszystkich korzeni, które do niego przylgnęły), następnie szczotką maczaną w spirytusie, i zwija się ciasno każdy schab z osobna, uważając naturalnie aby skóra została na wierzchu. Tak zwinięty wałek, bardzo ciasno obwija się sznurkiem i wywiesza przez tydzień na wietrze. Po upływie tygodnia okręcić potrzeba wałek papierem i powiesić w gorącym dymie na 3 dni, aby się razem mięso piekło i wędziło.

Kto do trzasek tlących się pod wędliną dosypie dziennie (sypiąc potrochu) parę funtów jałowcowych jagód, będzie miał daleko smaczniejszą wędlinę. Jeżeli wieprz jest karmiony na słoninę, trzeba słoninę odjąć od schabów, bo zbyt tlusta wędlina niesmaczna.

Rulada z prosięcia.

Wątróbkę z prosięcia lub cielęcia sieka się bardzo drobno i przez sito przeciera; do tego wsypać poł bułki tartej, jajecznicy z dwóch jaj siekanej

dość drobno, sól, pieprz, angielskie ziele i gwoździki do upodobania i masła trochę rozpuszczonego, to wszystko wymieszać dobrze. Przygotować szynkę w paski krajaną, jaj twardych 4 lub więcej na ośm części przekrojonych, korniszony także na części pokrajane, jajecznicę z trzech lub czterech jaj z drobno siekaną, zieloną pietruszkę na patelni smażoną i w paski pokrajaną. Z prosięcia zdjąć skórkę z mięsem, zupełnie od kości odłączyć, a rozłożywszy, posmarować jajkiem rozbitem i posolonem, na środek tej skóry nakłaść połowę farszu z wątróbki i rozsmarować na takiej przestrzeni, jak ma być duża rulada, na to ułożyć szynkę itd. w paski jedno koło drugiego wzdłuż rulady, potem przykryć znów resztą farszu, zawinąć w skórkę zbywającą po brzegach i jeszcze w czyste płótno zawinąć, na końcach zawiązać mocno sznurkiem, żeby się farsz nie rozszedł i obsznurować całą i w wodzie gotować— od zagotowania z pół godziny. Po ugotowaniu przycisnąć trochę, żeby nie pękła, ale się przypłaszczyła.

Głowizna.

Głowa wieprzowa jeżeli się nie marynuje z szynkami, może być podaną następującym sposobem. Wykroiwszy kości z głowy, odjąć z niej oczy i zbytnią tłustość. Przygotować osobno mieszaninę złożoną z ozora pokrajanego w długie cienkie kawałeczki, jako też i słoniny, tudzież chudego wieprzowego mięsa, wszystko w jednaki sposób pokrajawszy. Osolić to i dodać utłuczonych korzeni, a nawet siekanego szczypiorku. Tą mieszaniną nafaszerować głowę, uważając żeby chude kawałki mieszały się ze słoniną i szły w kierunku od uszu do pyska, wtedy bowiem po przekrajaniu piękne żyłkowanie jak na marmurze przedstawiają. Wtedy należy zaszyć głowę cienkim szpagatem i pozostawić ją tak z jakie pięć dni, żeby należycie przeszła smakiem przypraw, potem obwinąwszy lekko w płótno i to w dwóch końcach związawszy, włożyć w naczynie z wodą i wolno przez jakie pięć lub sześć godzin gotować. Po ostudzeniu wyjąć z wody i wycisnąć cokolwiek rękami, aby wyciekł sos, który wewnątrz pomiędzy mięsem pozostał, następnie włożyć pod lekką prasę; gdy zupełnie zastygnie, dopiero zdjąć płótno, a podając na stół w całości, galaretą ozdobić.

Głowizna faszerowana drobiem.

Łeb wieprzowy obrać z kości i zrobić do niego farsz następujący: Wziąść mięsa wieprzowego tłustego, obgotowanego mięsa z kaczki pieczonej, cielęciny pieczonej, usiekać wszystko drobno, wbić jaj całych 20 i wymieszać. Wsypać tartej bułki z kwartę. Dziesięć jaj ugotowanych na twardo przekroić na połowę, korniszonów z ogórków, plasterków szynki, korzeni i soli do smaku dodać, wszystko razem wymieszać, nałożyć tem łeb wieprzowy, zaszyć i ugotować. Ostudziwszy, krajać w plastry do jedzenia.

Salceson.

Głowa i nogi wieprzowe miękko się gotują, a zebrawszy z nich skórę i odłączywszy zbyt obfitą tłustość, mięso w kostki należy pokrajać. Przy-

dawszy potem nieco soli, gwoździków, majeranu i innych według upodobania, przypraw, wszystko się miesza, wkłada w dobrze oczyszczony żołądek lub pęcherz wieprzowy, a po zaszyciu gotuje się w tym sosie, który od ugotowania mięsa pozostał. Po ugotowaniu, kładzie się salceson w prasę, w której skoro stężeje, zdatnym jest do użycia. Można dodać do mięsa krwi wieprzowej, lecz salcesony bez krwi są delikatniejsze.

Inny sposób. Wziąść polędwicę i pieczeń wieprzową nie tłustą, wyżyłować i usiekać jak najdrobniej. Do 20 funtów mięsa wsypać soli miałko tłuczonej pół funta, pieprzu średnio utłuczonego ćwierć f. i to razem z mięsem doskonale wymieszać. Wprzód już należy mieć przygotowaną kiszkę grubą i długą, która się po wyczyszczeniu moczy w letniej wodzie, zmieszanej z solą i z trochą octu. Skoro już mięso przyrządzone, nadziewać ją takim sposobem jak kiełbasy, potem poprzewiązywać i porozwieszać dość wysoko na kijach, kurząc pod spodem wiórami, dodawszy ziół pachnących, np. lewandy lub innych. Tak trzymać je w dymie najmniej przez tydzień, a najwięcej przez dwa tygodnie, potem powiesić w piwnicy, a w kwartał dopiero używać.

Inny sposób. Wziąść chudego świeżego wieprzowego mięsa, osolić, osaletrować, do proporcji mięsa, to włożyć w prassę, niech tak kilka dni leży w miejscu chłodnem, potem to mięso jak najdrobniej posiekać, dodać trzecią część słoniny drobniuchno krajanej, pieprzu, ziela angielskiego, gałki muszkatołowej, drobno wszystko utłukłszy, trochę czosnku siekanego, to wszystko razem dobrze wymieszać, w wołowe kiszki nadziewać, mocno napychając; włożyć pod prasę a na drugi dzień gotować do użytku.

Salami na długą konserwę.

Wołowiny funtów 8, wieprzowiny funtów 8, cielęciny funtów 4, słoniny funt 1, soli i korzeni do smaku, czosnku główek 2, saletry łutów 2. Mięso wyżyłować, poskrobać jak najdrobniej i dolawszy kwartę wody i kwaterkę dobrej okowity, spirytusu, araku lub węgierskiego wina, trzeć przez godzinę w makutrze na pulchną massę. Utarłszy, dodać uskrobaną lub drobno usiekaną słoninę, korzenie, sól, saletrę, wymieszać rękami, włożyć w worek od sera, przycisnąć kamieniem niezbyt ciężkim, żeby sok z mięsa nie wypływał i 24 godzin trzymać na zimnie. Potem mocno napełniać tem wołowe lub wieprzowe kiszki (jedne i drugie powinny być wpierw namoczone w słonej wodzie po połowie rozwiedzionej okowitą) wałkować je na stolnicy, osuszać parę godzin na wietrze i trzymać 2 tygodnie w letnim dymie. Jeżeli są bez cielęciny, można je podawać na surowo, w przeciwnym razie opiekać jak serdelki; z cielęciną są smaczniejsze, ale nie tak długo się konserwują.

Kiełbasy.

Kiełbasy bywają dwojakie, siekane i krajane; obydwie jednakowo się robią, w krajaniu tylko mięsa różnica zachodzi. Do nadziania kiełbas bierze

się zwykle mięso powykrawane ze słoniny, lecz kto chce wiele kiełbas otrzymać, przeznacza nawet ku temu szynki, byleby nie z łopatek, gdyż tych mięso nader twarde bywa. Surowe mięso jak najdrobniej się kraje lub sieka. Do lepszych kiełbas dobrze brać trzecią część wołowego mięsa, dodając wtedy pokrajanej w kostkę słoniny, tem więcej im chudsze jest mięso. Przyprawy kiełbas rozmaite być mogą, a wybór ich zależy od upodobania; przyprawiają je np. na sposób włoski.

Bierze się mięso cielęce i wieprzowe w równych częściach i bardzo drobno się sieka; przydawszy do tej mieszaniny smalcu, nieco soli, pieprzu, muszkatołowego kwiatu i skórek cytrynowych, napełniają się nią kiszki baranie. Do kiełbas na sposób francuski bierze się polędwica wieprzowa ze smalcem w równych częściach, drobno kraje, a włożywszy do tego nieco cielęciny i cebuli szarlotki, wszystko się drobniej jeszcze usieka z korzeniami, lub też sieka się mięso wieprzowe chude i tłuste. Na 25 funtów usiekanego mięsa, bierze się funt soli, garść całego pieprzu, kружkę wina i tyleż krwi wieprzowej; roztarłszy to wszystko, nadziewa się kiełbasy, lecz ażeby niepękły, potrzeba je serwatką oblać, zawiązać i na powietrzu lub w dymie ususzyć; ususzone otrzeć, posmarować oliwą, ażeby się nie psuły i w kamiennem lub dobrze polewanem naczyniu zachować do użycia.

Kiełbasy z dzika.

Mięso dzika z łopatek i boczków wyżyłować, pokrajać bardzo drobno i dodać doń $^1/_4$ część wołowiny podobnie urządzonej. Na 10 funtów tego mięsa 3 zołotniki saletry, soli, korzeni do smaku. Wymieszać dobrze i nakładać mocno kiełbaśnice, potrzymać parę dni w zimnej spiżarni, osuszywszy tydzień na wietrze, wędzić je tydzień w zupełnie zimnym dymie. Tak urządzone kiełbasy ze dwa miesiące dadzą się przechować bez zmiany smaku.

Polędwica z dzika.

Polędwicę z dzika zalać, gorącym z korzeniami i czosnkiem przegotowanym octem, na 5 dni. Wyjąć potem i zalawszy w rądlu mocnym wołowym rosołem, dusić ją, jak się rosół wysadzi, dolać szklankę wina i dusić jeszcze trochę do zupełnej miękkości. Wyjąć, pokrajać i zalać sosem zrobionym ze szklanki mocnego rosołu, albo też z kwaśnej śmietany i korzennego octu.

Kiszki krwawe z drobną kaszą.

Dwie szklanki drobnej gryczanej kaszy zaparzyć sześcioma szklankami wrzącego smalcu, wlać na to mieszając pół garnca krwi wieprzowej, dołmieszać soli i popieprzyć, a następnie nalewać w kiszki. Gotować blizko godzinę, przewracając.

Takież kiszki z grubej kaszy.

1 $^1/_4$ kружki (kwartę) grubéj gryczanej kaszy, zmieszać z 1 $^1/_4$ krуż. (kwartą) krwi wieprzowej i 1 $^1/_4$ krуżki smalcu, dodać soli, majeranku, pieprzu, angielskiego zieła 1 $^1/_4$ krуżki do smaku, nakładać tem kiszki i gotować.

Kiszki podgarlane.

Odważyć podgarla wieprzowego funtów trzy, gotować do miękkości, potem usiekać drobno, wsypać półkrużki tartej, suchej bułki, rozbić pół krużki mleka z dwunastoma całemi jajami, pocukrować, posolić, wsypać trochę gałki muszkatołowej i drobnych rodzenków, wymieszać z podgarlem i tartą bułką, nakładać tem kiszki i gotować je przez pół godziny.

Kiszki wątrobiane.

Wątrobę wieprzową utrzeć na tarce, pokrajać w kostkę dwa funty miękko odgotowanej słoniny i dodać do tego, wlawszy zarazem 2 krużki krwi wieprzowej, przez sito cedzonej. Posolić, opieprzyć, dodać trochę majeranku, ponakładać w kiszki i gotować godzinę. Nadmieniamy tu, że wszystkiemi wyżej wymienionemi zaprawami, kiszki nie nalewają się na pełno, gdyżby popękały w gotowaniu.

Buljon.

Na buljon obiera się wół nieutuczony. Jeżeli użyjemy całej ilości mięsa z niego, dodać trzeba pół cielęcia, parę indyków, kilka kapłonów i stosowną ilość zwierzyny, jaka się wówczas nadarzyć może. Mięsa te, po roztłuczeniu grubszych kości, ułożone w kocioł, gotują się przez kilka godzin ciągle, szumowiny warzęchą zbierając. Po ugotowaniu i ostudzeniu, łatwo z tak rozgotowanego mięsa można będzie grubsze kości wybrać, odwar przez durszlaki przecedzić, miazgę mięsną czystemi rękami wycisnąć i jako do niczego niezdatną, odrzucić. Odwar mięsny do innego naczynia przelany, znowu się gotuje, wkrajawszy do niego włoszczyznę, jakoto: selery, pietruszkę, pory i cebulę, w ilości, która tu mniej więcej 5 kruż. (kwart) wyniesie. Cebuli jednak i porów mało kłaść należy, gdyż zbyteczna ich ilość, buljonowi nieprzyjemnego kwasu udziela. Po należytem rozgotowaniu włoszczyzn, odwar nieco wystudzony cedzi się powtórnie, lecz przez dosyć gęstą tkaninę, np. przez serwetę, a wtenczas powinien mieć kolor i przezroczystość czerwonawego wina. Ażeby jednak tem ściślej z mętów go oczyścić, w przecedzony wbijają się białka od jaja, z któremi jeszcze się gotuje. Białka w odwarze tężejąc, zabiorą z sobą wszelką nieczystość i ciecz się wyklaruje. Wtedy jeszcze się przez serwety cedzi i po czwarty raz gotuje. Jeżeli kropla odwaru na płaską powierzchnię noża puszczona, tężeje, czas gotowania zaprzestać. Wtedy rozlewa się po naczyniach niebardzo głębokich, w których, w postaci kręgów tężeje. Na długie i bezpieczne zachowanie kręgi, jak ser, na wolnem powietrzu suszyć się powinny, Robiąc buljon, nie należy odwaru solić, gdyż osolony traci własność tężenia. Można, kto zechce, dołączyć do buljonu pewną ilość korzeni, jakoto: pieprzu i gałki muszkatołowej, które razem z włoszczyzną w odwar się kładą.

Jeżeli buljon ma być galaretowy, potrzeba więcej dodać miękkiego mięsiwa, np. z kur, nóżek cielęcych. Do dwunastu funtów np. mięsa wolowego, biorą się dwie roztłuczone kości szpikowe, jedna nóżka cielęca i dwie kury w moździerzu wraz z kościami potłuczone; do tego wrzuca się kawałek imbieru, pół drachmy kwiatu muszkatołowego, dwadzieścia ziarek białego pieprzu i gotuje

się wszystko w takiej ilości wody, ażeby cokolwiek mięso zakryła, w kociołku wybielonym i zaopatrzonym dobrze przystającą pokrywą. W pewnych czasach zbierają się szumowiny. Gdy mięso, około dwunastu godzin przy wolnym się już ogniu węglowym gotowało, cedzi się rosół przez sito i tłustość się zlewa. Mięso i kości można jeszcze raz gotować; rosół zaś gotuje się w naczyniu płaskiem, z lekka przykrytem, i gotuje się aż do trzeciej części swojej objętości. Możnaby go w tem samem naczyniu aż do galarety gotować, gdyby nie było obawy ażeby się nie przypalił; dla tego przelewa się do mniejszego naczynia, które się do kotła w wodę wrzącą wstawia i tu się przez dwie godziny gotuje, dopóki galareta ostatecznie nie zgęstnieje; podczas tego gotowania, troskliwie się miesza, ażeby żadna powłoka nie osiadła nu wierzchu. Nakoniec wylewa się galareta na miskę glinianą i tak zastyga, potem kraje się w tabliczki i suszy na wolnem cieple.

Przygotowanie zapasu podpuszczki.

Wtedy, kiedy mleko jest najtłuściejsze, to jest w Lipcu, Sierpniu, Wrześniu i najsmaczniejsze robią się sery, właśnie najmniej rodzi się cieląt. Z robieniem więc zapasu podpuszczki już od Stycznia zająć się trzeba. Najprostszy sposób jej otrzymania jest następujący: Żołądek cielęcia, które dotąd tylko ssało, opłukać i mocno osoliwszy, pozostawić przez trzy dni w solnym roztworze. Następnie wyjąć i wysuszyć aż do stwardnienia. Powieszony w przewiewnem miejscu, daje się rok i dwa przechować. Chcąc zwarzyć cztery garnce świeżego mleka, dosyć trzecią część takiej podpuszczki namoczyć na 24 godzin w pół szklance zwyczajnej serwatki. Niektórzy, gdy się mleko szybko nie zsiada, stawiają je na wolnym ogniu, lecz wtedy wielkie baczenie dawać należy, ażeby zdjąć zaraz, skoro się zsiadać zacznie, nie dopuszczając zbytniego rozgrzania mleka. — *NB.* Po wlaniu do mleka serwatki, w której moczona była podpuszczka, trzeba je należycie wymieszać, a potem nakrywszy, w zupełnej zostawić spokojności. W pięć lub dziesięć minut, powierzchnia jego okaże się ścisłą, wtedy ją łyżką nakrawać, a serwatka w tych szparach pokazywać się zacznie, co jest znakiem, że na płótno lub w formy wyłożonem być może.

Syrop z jarzyn.

Czetweryków 8 czyli dwa korce marchwi, 4 czetw: pasternaku, tyleż rzepy, czetweryk brukwi, tyleż kartofli, pietruszki i tyleż selerów obrać; pokrajać w kawałki, czysto wypłukać w kilku wodach. Nalać miękką wodą, gotować, mieszając aby się nie przypaliło. Gdy wszystko rozgotowane, zlewać w worki i wycisnąć w prasie, następnie sok wyciśnięty smażyć, mieszając ciągle, zwłaszcza gdy się dosmaża. Skoro już stanie na galaretę, zlewać w słoje. Używać potroszku do zup rumianych i do sosów, którym ten syrop nadaje smak bardzo dobry.

Korniszony.

Bierze się marchew, selery, rzodkiew, kalarepa, kalafiory, brukiew; to wszystko w różne desenie wycina się żelazkiem kucharskiem, jak zwykle jarzyny; pomidory zielone krajane w talarki, ogóreczki, kukurydza młoda, ce-

bulki maleńkie, rokambuł, repontyka, jabłuszka maleńkie, groch szablasty w strączkach młody, cukrowy, nasienie nasturcji zielone, nasienie rzodkwi, winogrona zielone, to wszystko razem kładzie się w naczynie czyste gliniane, bierze się ocet nie zbyt tęgi w proporcji ilości korniszonów; gdy się dobrze zagotuje z garścią soli, trzeba sparzyć nim te wszystkie mieszaniny, przykrywszy serwetą, żeby para nie wychodziła; gdy ostygnie, układa się je w słoje szklanne, odlawszy zupełnie ocet; i otarłszy wszystko płótnem, dopiero bierze się dobrego winnego octu, w który się sypie całkowity pieprz, angielskie ziele, bobkowe liście, świeży w gałązkach rozmaryn, estragon, to trzeba żeby się dobrze gotowało; gdy wystygnie, nalewa się w słoje i kładzie się na wierzch parę strączków pieprzu tureckiego, słoje zawiązuje się pęcherzem. Korniszony takie nigdy nie podpadną zepsuciu.

Kwaszenie ogórków na zimę.

Biorą się ogórki zielone w Lipcu lub Sierpniu i na początku Września, trzymają się na piasku w piwnicy przez dni trzy żeby obwiędły, potem płuczą się we dwóch wodach miękkich i kładą się w beczułki świeże i czyste w ten sposób: Kładą się naprzód liście dębowe, potem koper, liście wiśniowe, pieprz turecki i kilka liści winnych, dopiero kładzie się warstwa ogórków i znowu warstwa liści jak wyżej i tak dalej. Od boków beczułki kładzie się koper w pęczkach, żeby się ogórki nie dotykały drzewa; beczka powinna być dobrze upakowaną i na wierzchu nakrytą liściami jak wyżej. Zrobiwszy to wszystko, nalać wodą miekką, przegotowaną i dobrze osoloną do beczułki np. o $3\frac{1}{2}$ wiadrach wody, idzie na nalanie wiader $1\frac{3}{4}$, a soli do niej miesza się 2 funty lub więcej. Potem szpontuje się beczułka i co tydzień przewraca w piwnicy z jednego końca na drugi. Trzeba uważać, żeby do piwnicy nikt nie chodził, a ogórków aby zbyt wcześnie nie zapoczynać.

Rydze marynowane.

Powybierać zdrowych rydzów, dobrze ich chustą wytrzeć, potem osolić i popieprzyć tak jak do gotowania. Następnie w słój suchy ułożyć i na wierzchu masłem zalać, potem brać do smażenia, a będą jak świeże.

Drugi sposób marynowania jest następujący: Trzeba wziąść zdrowych rydzów, poobierać z korzeni i w taki sposób jak rosną poukładać w faseczce, posypując solą i siekaną cebulą, przyłożyć krążkiem drewnianym i kamieniem na wierzch. Zamarynowane tym sposobem użyć można do sosów, a szczególnie są dobre zaprawione z octem, z oliwą, z cebulką posiekaną, opieprzone, do śniadania i pieczystego. Tych samych rydzów, gdy się umarynują, wziąść w słój włożyć i octem z korzeniami nalać, a jeszcze lepsze będą.

Jeszcze inny sposób marynowania rydzów: powybierać maleńkie i zdrowe rydzyki, obetrzyć ich i w słój poukładać; przegotować octu z różnemi korzeniami i przestudziwszy, podlać ich, przyłożyć krążkiem i kamieniem; do użycia albo ich się zaprawia, albo też jedzą się jak korniszony. Można przed włożeniem w słój i polaniem octem też rydzyki dusić w rądlu, posoliwszy i przełożywszy cebulą, a gdy osiękną, nalać przygotowanym z korzeniami octem.

Soja (przyprawa do sosów).

Garść suszonych grzybów i pieczarek utłuc na proszek, roztartą główkę czosnku, dwie roztarte pieczone cebule, kilka pieczonych równie szarlotek, kilka liści bobkowych, trochę tłuczonego pieprzu, angielskiego ziela, gałki muszkatołowej i soli zalać półkwartą octu i półkwartą białego wina w glinianem naczyniu z pokrywą, którą oblepiwszy ciastem, postawić naczynie na 24 godzin w gorącem żarzewiu aby w cieple mocnem stało, nie gotując się. Potem zcedzić, wycisnąć przez płótno i zlać w butelki mocno zakorkowane. Po parę łyżeczek od kawy, dawać do zaprawy mięsnych sosów.

Koper marynowany.

Chcąc mieć zielony koper w zimie pewną onego ilość, zaparz pół wiadrem ($^1/_2$ garncem) gorącej wody, w której wpierw gotowało się półkwarty soli. Wybierz z wody gdy ostygnie, upakuj w słój, a następnie tą samą wodą zalej. Obwiązawszy słój dobrze pęcherzem, zachować na zimę w suchem i zimnem miejscu. Przed użyciem trzeba koper wymoczyć, żeby nie był za słony. Można też koper solić na sucho w słoju a potem denkiem przycisnąć.

Sczaw marynowany.

Szczaw obrany wypłókać w gorącej wodzie mocno osolonej, wycisnąć i pakować w szklanne słoje bardzo szczelnie, żeby szpar nie było, bo się psuje. Zalać po wierzchu świeżym łojem i zawiązać pęcherzem. Gdy się bierze do użytku, trzeba ostrożnie łój podnosić i następnie nim przyciskać.

Groszek zielony na zimę.

Groszek bardzo młody zielony, wyłuskawszy, sparzyć gorącą wodą, osiąknąć na sitach i suszyć na przetakach w wolnym piecu, jeżeli nie uschnie od razu, to powtarzać suszenie parę razy; chować w szklannych suchych słojach. Biorąc do użytku, w wigilją namoczyć w mleku.

PRZYPOMNIENIA GOSPODARSKIE.

W Styczniu i Lutym robią się zwykle zapasy solonego mięsiwa, któreby w dni ciepłe zastąpić mogły mięsa świeże, jakie wtedy nie zawsze na wsi mieć można. Wspomnieliśmy już, że ryby najlepiej jest solić w dni mroźne. Biją się wieprze, żeby szynki jeszcze przed Wielkanocą nasłoniały i uwędzone być mogły. Soli się i suszy podpuszczka.

W Marcu dobrze jest, jeżeli można, zaopatrzeć spiżarnię w zapasy mąki i kaszy, aby, gdy się zaczną w polu roboty nie odrywać ludzi, posyłając ich do młyna. W tym miesiącu także robi się sok z żurawin, który jest najsmaczniejszy i najobfitszy z przemarzniętych jagód. Rosną one w miejscach bagnistych, niedostępnych kiedy się zaczną roztopy, i dla tego z ich zbiorem spieszyć się trzeba.

W Kwietniu większą baczność trzeba dawać na kurniki, ponieważ już rozpoczyna się wylęganie piskląt.

W Maju wszystkie sery z mleka krowiego dobrze jest robić, gdyż wtedy mleko chociaż najmniej tłuste, posiada smak najlepszy i kolor żółty, nabrany od kwiatów kaczeńca. W tym miesiącu także należy zbierać i suszyć niektóre zioła lekarskie. Robi się massa fijołkowa, tłukąc listki fijołków z cukrem, a następnie przechowując w suchych słoikach. Pączki brzozowe i młode szyszki zbierają się i nalewają spirytusem.

W Czerwcu robią się soki i konfitury z poziomek, z agrestu, z porzeczek, oraz konfitury z róż i massa różana w taki sam sposób jak fijołkowa; także kawior z jesiotra. Kompoty z czarnych jagód.

W Lipcu suszą się i wędzą na chowanie węgorze, robią się konfitury, soki, powidła i nalewki z wiśni; soki i konfitury z malin; podbiera się miód, i zbiera się kwiat lipowy.

W Sierpniu robią się powidła i konfitury z borówek. Powidła z jagód bzowych, konfitury z melona i moreli.

Wrzesień jest miesiącem poświęconym na przygotowanie wszelkich zapasów spiżarnianych. Kompoty, powidła i konfitury z gruszek, śliwek, jabłek, brzoskwiń, winogron i kawonów; korniszony, konserwy z grzybów, rydzów, pieczarek; szczaw i koper marynowany; wszystko to urządza się we Wrześniu. Zaczynają się też zbierać owoce zimowe.

Październik jest porą robienia buljonu, gdyż wtedy jest dostatek świeżo wykopanej włoszczyzny. Zagląda się też do pszczół i podbiera się miód w tych ulach, gdzie go mają za nadto na pożywienie przez zimę. W domach opatrzeć piece i przygotowywać zawczasu ubiory zimowe i futra.

W Listopadzie i Grudniu główną się zwraca uwagę na piwnice i spiżarnie, w których się przechowują zapasy. Gdzie jarzyny gnić zaczęły, odrzucić je i piasek odmienić. Oczyszczać z pleśni naczynia przechowujące mięsiwa i marynaty. Komputy mieszać z lekka, kręcąc ostrożnie naczyniem; te, które się burzyć zaczęły, jeszcze raz wstawić w wodę i zagotować. Przesmażać konfitury, w których syrop okazał się zbyt wodnisty lub fermentujący.

PRZEPISY KUCHENNE.

Rosół.

Najsmaczniejszy jest rosół, gdy do wołowego mięsa dołożymy kurę lub przynajmniej podróbka z kury albo z indyka. Nigdy dosyć zalecić nie można, aby był gotowany wolno; prędkie gotowanie daje sztukę mięsa twardą, a rosół lekki i niesmaczny. Powinien rosół stać na kominie przez trzy do czterech godzin, a przewracać się zaledwie w garnku. Możnaby objaśnić chemicznie, jak tym sposobem najpożywniejsze części mięsiwa rozkładając się zwol-

na, zostają w rosole, gdy tymczasem szumowiny wychodzą na jego powierzchnię. Odszumowawszy i osoliwszy, dodaje się włoszczyzna. Jeżeli mięso nie zbyt świeże, dobrze jest włożyć w czasie gotowania kilka węgli z miękkiego drzewa, które odejmą woń nieprzyjemną.

Zupa *julienne.*

Weź cztery marchwie, cztery kalarepy, sześć porów, sześć cebul, kawałek selera. Pokraj cebulę w drobne talarki, z których się półkola utworzą, resztę zaś jarzyn postrugaj w wązkie, na cal długie paseczki. Jeżeli pora po temu, dodaj grochu zielonego i smaż to w maśle przez dziesięć minut. Nalej rosołem poddawszy nieco bulionu suchego i gotuj godzinę na wolnym ogniu. Ośm minut przed wydaniem na stół, można jeszcze dorzucić garstkę usiekanego szczawiu i trybulki.

Zupa zwana *à la reine.*

Rozgotuj na miękko w wodzie dwie lub trzy łyżki ryżu; pozbieraj co masz pozostałości pieczonego drobiu, a od biedy nawet i cielęciny. Oddzieliwszy skórę i kości, posiekaj mięso i utłucz na miazgę razem z ryżem. Następnie rosołem, w którym żadna inna jarzyna prócz marchwi i cebuli się nie gotowała, nalej kości i skóry posiekanego drobiu; gdy się z półgodziny pogotują, przecedź i tym rosołem rozrób miazgę mięsną, uważając żeby zupa za gęstą nie była. Nie należy już jej gotować, ale trzymać wraz z naczyniem zanurzoną w wodzie gorącej. Na podawaniu można zaprawić śmietaną i wylać w wazę, w której już będą osmażone w maśle, w kostkę pokrajane grzanki.

Innym sposobem. — Bierze się dwa kapłony lub dwie kury, piecze na rożnie, polewając dobrze masłem. Gdy już upieczone, oddzielają się kości od mięsa, które usiekawszy drobno, tłucze się w moździerzu na miazgę. Do tego dodaje się migdałów słodkich, oparzonych ćwierć funta, które także tłuc trzeba, 10 żółtek twardo ugotowanych i dobrze rozmieszawszy, rozprowadza rosołem, przecierając przez sito; to zaś co pozostanie, należy tłuc powtórnie, rozprowadzając rosołem znowu, przecierać przez sito, i to dopóty powtarzać, dopóki się wszystko nie przetrze. Wymieszawszy, razem już nie gotuje się zupa, tylko się mocno rozgrzewa, ciągle mieszając, żeby się nie zwarzyła. Skoro są włożone do wazy grzanki, nalewa się i wydaje na stół. Ta proporcja jest na 10 osób.

Zupa nakształt zupy z żółwia *(à la tortue).*

Rosół do tej zupy powinien być mocny i z kilku gatunków mięs wygotowany, a przynajmniej z wołowego, łopatki i głowy cielęcej, a nawet kury z trochą soli i rozmaitych włoszczyzn. Po zgotowaniu trzeba przecedzić i starannie zebrać tłustość. Wziąść funt świeżego masła, rozpuścić, wrzucić trochę surowej wędzonej szynki, pokrajanej w kostkę, usiekanej pietruszki, cebuli, kilka gwoździków, kilkanaście ziarn całego pieprzu, i zasmażyć to na wolnym ogniu; potem wsypać półkrużki najlepszej mąki i znowu podsmażyć Pół godziny przed wydaniem należy to wszystko wlać do rosołu i gotować,

mieszając ciągle; skoro się zagotuje, przecedzić przez gęste sito, a dodawszy trochę odgotowanych amoretek, główki cielęcej pokrajanej w kostki, trochę trufli lub w braku tychże, pieczarek, zagotować raz jeszcze wlewając pół butelki wina madery, włożyć parę cytryn w talerzyki pokrajanych i dawać na stół. W niedostatku pieczarek i trufli, można bez nich dawać tę zupę, a zamiast amoretek, ugotować jaj kilkanaście na twardo, i oddzieliwszy białka, żółtka całe wrzucić do wazy.

Zupa rakowa.

Zupę tę można dawać w dni mięsne i postne. W pierwszym razie używa się do jej rozprowadzenia rosołu wygotowanego z mięsa lub kury; w drugim, smaku z rozmaitych włoszczyzn. Kopę raków ugotować w solonej wodzie z koprem; skoro ostygną, wybrać szyjki i tyle skorupek ile do nadziania ich potrzeba; resztę skorup i nóżek wypłókać i utłuc w moździerzu na miazgę, dodać sporą łyżkę masła i tłuc znowu razem. Postawić na małym ogniu, niech się powoli smaży w rądelku; a skoro masło nabierze czerwono-rakowego koloru, przecisnąć przez serwetę, zmieszać z $^1/_4$ krużki (kwaterką) mąki, podsmażyć, rozprowadzić wyżej wymienionym rosołem, dodać dość śmietany i razem zagotować przed wydaniem. W wazie powinny być włożone rakowe szyjki, trochę zielonego kopru, a nadewszystko farszowane rakowem nadzieniem skorupki, które tak się urządzają: Odgotowane rakowe szyjki usiekać drobno, zmieszać z dużą łyżką niesłonego masła, trochą utartej bułki, posiekaną pietruszką zieloną, koprem i jednem jajem; skoro massa będzie dość gęstą, nakładać nią skorupki i ugotować osobno w rosole lub w wodzie, a przed wydaniem włożyć do wazy. Kto chce, może dodać do tej znpy cytrynę krajaną w talarki, albo też wlać przed ostatniem zagotowaniem szklankę białego stołowego wina. Zamiast mąki do zaprawy, można użyć ryżu na miękko rozklejonego i przetartego przez sito; ten ostatni sposób robi nawet zupę bielszą i zawiesistszą.

Zupa ogórkowa klarowna.

Nastawić rosół z wołowego mięsa, rozprowadzić go taką ilością ogórkowego kwasu, aby smak był przyjemny; dodać włoszczyzny, można i kilka suchych grzybów i gotować. Pokrajać w talarki kilka ogórków kwasnych, ugotować je osobno, odcedzić, zalać sklarowanym białkami rosołem i wydać do stołu. Dla zmiany można tę zupę dać zabieloną śmietaną.

Czernina.

Nastawić smak z mięsem, z włoszczyzną i z barszczem jak na wszystkie zupy, a skoro się ugotuje, przecedzić, rozbić to krwią gęsi lub prosięcia, zagotować i podać z gałeczkami. Krew tak się urządza: Spuść krew zakłótego prosięcia lub gęsi do naczynia, w którem powinno być trochę soli, aby się nie zgaleretowała, wymieszać, a na wlaniu do gotowego smaku rozrobić tę krew tartym chlebem lub mąką, wlać i raz tylko zagotować, bo jak się przegotuje lub przestoi, opadnie krew na spód. Do tej zupy najlepsze są ga-

łeczki z wątróbki prosięcia lub gęsi, robią się następnie; usiekać wątróbkę, posolić, popieprzyć, wbić 2 lub 3 jaja, włożyć trochę masła topionego, sucharka, wyrobić dobrze tę masę, robić gałeczki, utaczać w gryczanej mące lub bułce tartej, ugotować w ukropie i włożyć do zupy.

Do tej zupy, zamiast mięsa, można użyć podróbek gęsich albo prosięcia pokrajanego w kawałki, jeżeli przez oszczędność nie użyje się go na potrawkę z białym sosem.

Zupa orszadowa.

Wziąść funt migdałów słodkich, 40 ziarn gorzkich, oparzyć, obrać z łuski, utłuc w moździerzu na miazgę, skrapiając wodą, aby olejku nie puściły. Wlać trzy kwarty wody wrzącej, pomięszać z massą i przecisnąć przez serwetę, potem przetłuc raz jeszcze miazgę, nalać wody, wycisnąć; włożyć do tej zupy ryż na sypko w wodzie ugotowany z cynamonem, cukrem i rodzenkami.

Zupa z karasków.

Karaski bez ikry rozgotowawszy na miazgę z solą i włoszczyzną, przetrzeć tak przez durszlak, żeby tylko ości zostały, przelewając wygotowanym z nich smakiem. Potem zrobić zasmażkę z masła i mąki, zaprawić nią zupę, dodawszy jeszcze parę łyżek śmietany. Wlać do wazy na przygotowane w niewielkiej ilości grzanki, lub kaszkę w kostki po zastygnięciu krajaną.

Zupa grzybowa.

Ugotować na smak wszelką włoszczyznę, w drugiem zaś naczyniu grzyby, rachując ich według wielkości trzy lub cztery na osobę. Przecedziwszy smak i zmieszawszy z sosem grzybowym, przyprawić zasmażką z masła i mąki. Taka zupa najsmaczniejsza, gdy na niej się gotują kluski francuzkie, grzyby zaś schować można na dzień następny na pirożki postne, lub uszka do barszczu; tylko do usiekanych grzybków, należy dodać sporo siekanej i smażonej w maśle cebuli, trochę bułki tartej, pieprzu i całe jajko.

Zupa z owoców.

Zwykle zupy z owoców podają się zaprawione śmietaną: po rozgotowaniu i przetarciu owocu przez sito, ze świeżych jagód czarnych lub przechowanych w butelkach, można robić zupę ciepłą albo zimną, przegotowawszy je z ususzoną skórką chleba i dolawszy (na cztery osoby np.) szklankę wina czerwonego. Do konserwowanych, można dodać trochę wody, szczególniej jeżeli były z cukrem gotowane w butelkach.

Chłodnik z malin lub poziomek robi się ze śmietaną, a przed postawieniem na lód, dolewa się lekkiego wina, przegotowanego z cukrem. Do takich zup najstosowniejsze grzanki, lub pianka zrobiona nakształt merengów tylko z mniejszą ilością cukru.

Majonez.

Na 10 osób bierze się nóżek cielęcych cztery, kładzie się w wodę miękką i jak się raz zagotuje, odlewa i drugą nalewa, tak niech się gotuje aż się

nóżki zupełnie rozgotują; odcedza się i w ten sos kładzie się włoszczyzna, podróbka od drobiu, wyjąwszy wątróbek, trochę octu estragonowego do smaku; tak niech się podgotuje dobrze, a potem wlewa się trzy białka bardzo dobrze ubite, po których zaraz wlewa się półkwaterek zimnej wody, tak niech się wszystko gotuje aż się dróbka rozgotują i sos będzie klarowny. Wylewa się to wszystko na serwetę, jak przecieknie odlewa się tego sosu trochę na talerz do ubrania, a resztę wstawiwszy w wodę lub na zimnie ubija się; jak się zrobi biały, leje się kubek oliwy, wciska się pół cytryny, cukru pół małej łyżeczki i znów się bije. Bierze się pięknie ugotowany i rozebrany drób lub ryba wystudzona, macza się w tej massie i układa się na półmisku a we środku dziurę zostawia. Trzeba mieć rozmaite jarzynki powyrzynane i ugotowane każda osobno, jako to: kartofle, buraczki, groszek zielony i szablasty, selery, marchew, estragon drobno siekany; to wszystko zaprawia się oliwą i octem, kto lubi to i cukru trochę i tak wymieszane razem, wkłada się we środek umyślnie na to w majonezie próżno zostawiony; sztam co się odlał na talerz, pokrajać w kawałki i ubrać nim po wierzchu majonez. *NB.* trzeba nóżki w wigilją ugotować bo to dużo czasu zabiera.

Auszpik.

Wziąść jedną nogę wołową, cztery cielęce, gotować wolno aby rosół nie zbielał, a tłustość zbierać. Gdy się ten rosół czyli sztam ugotuje, przecedzić, dolać do tego szklankę wina francuzkiego, sok z jednej cytryny, korzeni całych, parę liści bobkowych, cebuli i włoszczyzny. Tem wszystkiem nalać drób z którego ma być auszpik, i gotować na wolnym ogniu. Gdy się drób ugotuje, wyjąć go, pokrajać i układać w rądlu, przekładając twardo ugotowanemi i w ćwiartki pokrajanemi jajami, korniszonami, rydzami, cytryną etc. do sosu zaś wpuścić kilka białek i przecedzić przez serwetę, poczem zalać mięso i wynieść na zimno. Chcąc wyjąć, trzeba zanurzyć na chwilę w gorącą wodę.

Sztufada.

Weź sztukę mięsa grychtową, oczyść dobrze, zbij ją trochę, żeby była krucha, naszpikuj słoniną i skórkami cytrynowemi wzdłuż pokrajanemi, posyp solą i pieprzem angielskim tłuczonym, włóż w rądel szeroki, a na spód daj cytrynę w talerzyki pokrajaną i bobkowego liścia dobrą garść, wody lub lekkiego rosołu nalej pół garnca, dodaj trochę octu i w to włóż mięso; rądel dobrze przykryj, aby para nie wychodziła; na dogotowaniu zaś zapraw trochę mąką zasmażoną z masłem i zagotowaną z rosołem.

Sztuka mięsa po angielsku.

Wymocz dobrze mięso wprzód ubite dla kruchości, nakłuj nożem miejsca tłuste i naszpikuj cytrynową skórką i cebulą, niech tak skropione octem winnym z dzień poleży, osyp potem liśćmi bobkowemi, na rożen zatknij i piecz polewając masłem; włóż następnie w rądel, nalej buljonem lub dobrym rosołem, wrzuć trochę kaparów; na wydaniu włóż serdeli i jeszcze raz zagotuj.

Sztuka mięsa po holendersku.

Weź piękną sztukę mięsa bez kości, obmyj, obłóż słoniną, obwiń w czyste płótno, niech się tak w rądlu podgotuje, potem to mięso wyjąwszy z płótna, przełóż w inny rądel, nalej bulionem i trochą wina białego, przydaj cielęciny w zraziki pokrajanej, wrzuć wiązkę pietruszki, osól, opieprz, w pół ugotowawszy, włóż ze 30 drobnych cebulek, ugotuj, wyjmij, ułóż na półmisku, cebulki w koło obłóż i polej po wierzchu sosem.

Baranina duszona zamiast sztuki mięsa.

Weź ćwierć baraniny pięknej, wyczyść doskonale, wybij dobrze, kość odetnij, jeżeli chcesz to czosnkiem naszpikuj, natrzyj solą, włóż w rądel, wody do połowy nalej albo octu piwnego, włóż kilka kawałków marchwi, pietruszki, selerów, cebuli, trochę korzeni, i to przykrywszy, duś; gdy pieczeń się poddusiła, wyjmiesz mięso, sos przez sitko przecedzisz, wprzód zdjąwszy tłustość z niego, włożysz powtóre mięso w rądel i polejesz go tłustością zdjętą z sosu w którym się baranina gotowała, węglami obsyp rądel i duś. Tak robić będziesz kilka razy, aż mięso się zrumieni, do sosu zaś już przecedzonego, dolej wina, octu, chlebem kruszonym zasyp i zagotowawszy, polej nim baraninę wydając na stół.

Baranina ze śmietaną.

Baraninę parę dni moczyć w occie, potem obmywszy, w rądel włożyć, jarzyn i cebuli nakrajać, masła troszkę, kilka kawałków słoniny świeżej w talerzyki pokrajanej, na spód położyć; jak się mięso zrumieni, weź śmietany młodej półkwarty i rosołu, troszkę wody ciepłej dolej, wsyp pieprzu, włóż bobkowych liści, dobrze podduś; potem ten sos przez sitko przetrzyj, w pieczeń wlej i duś, aż się trochę przyrumieni, na wydaniu miej serdele gotowe, te z sosem wymieszasz, baraninę podlejesz i wydasz. Tym samym sposobem można dawać cielęcinę. Baranina lub cielęcina z ogórkami, tym samym sposobem robi się, tylko jak się jarzyny przez sitko przetrą, ogórki obrawszy ze skórki, krają się w kostkę i sosem ogórkowym dolewa się, wtedy już się nie bierze śmietany ani serdeli.

Zrazy wołowe.

Mięso wołowe z żył wyskrobać dobrze, jędrnego łoju dodać, przesiekać drobno, włożyć masła w proporcji mięsa, pieprzu, tartej bułki, łyżkę wody dodać, cebuli trochę smażonej, masło dobrze w rądlu wygnieść, zagotować. Jak zrazy płaskie się zrobią, w bułce tartej uwalać, w gorące ale nierumiane masło włożyć, przykryć i na małym ogniu dusić; kiedy się na jednej stronie uduszą, na drugą przewrócić; nadto długo dusić nie trzeba, bo stwardnieją, potem te zrazy na gorący półmisek z masła wyjąć i sos następującym sposobem zaprawić: Wziąść kilka serdeli lub śledzia kawałek, wypłukać, drobno usiekać, dodać soku z cytryny, potem trochę kaparków, pieprzu, bobkowy listek, kawałek rumianego cukru, dobrze w rosole zagotować, serdele włożyć, wymieszać i tym sosem zrazy polać.

Zrazy z każdego surowego mięsa i zwierzyny.

Skoro mięso opłuczesz i sporządzisz jak najczyściej, pokraj go na zrazy, które tłuc będziesz tylcem siekacza, rądel masłem wysmarujesz dobrze. Cebuli dostatkiem usiekaj, zrazy posól, włóż je w rądel, przesypuj warstwami cebuli, przykryj pokrywą, na dobrych węglach postaw i na pokrywę węgli nasyp. Rądel potrząsaj często w ręku, niech się tak trzy kwadranse dusi, wlej potem wina białego szklankę, octu dobrego łyżkę, zasyp trochę tartym chlebem, włóż skórki cytrynowej, opieprz, zamieszaj dobrze, minut kilka zagotuj i na półmisek wyłóż.

Potrawka z kaczki, jako też z mostków cielęcych, baranich, oraz z kapłona, z kury, słowem co się w rosole gotowało.

Włóż kaczkę lub cokolwiekbądź z wyszczególnionych rzeczy w rądel i niech tak leży, żeby nie ostygło, potem ryż w pół ugotowany w wodzie, dogotuj w tłustym rosole, ułóż mięso na półmisek i ryżem pokryj. Wydając na stół, polej masłem, w ktorem zrumieniona tarta bułka.

Wątróbka cielęca duszona.

Wątróbkę naszpikuj młodą słoniną. Nalej wina lub piwa szklankę, octu trochę, włóż trzy cebule w całości, wetknij w każdą parę gwoździków, dodaj trzy marchwie całe, listek bobkowy, kawałek szynki surowej, lub kilka kawałków wędzonej słoniny, podlej rosołem, nakryj rądel pokrywą, oblep go aby nie parowało i duś, lecz nie długo bo ztwardnieje.

Inny sposób. — Podmocz wątróbkę w wodzie czystej, zdejm z wierzchu błonkę, naszpikuj słoniną zmacerowaną solą z i pieprzem, natrzyj rądel rokambułem, włóż wątróbkę, niech przy małym ogniu sok z siebie wyda, potem buljonem lub dobrym rosołem, podlej i uduś.

Kapłon lub pularda duszona.

Oporządziwszy dobrze i pięknie kapłona lub pulardę, związać go aby się nie rozgotował, włożyć w rądel i obłożyć z góry i z dołu słoniną cieniuteńko pokrajaną; dodać cebul 3, marchwi, selerów, trochę różnych korzeni, cytrynę w talarki pokrajaną i szynki krajanej również, osolić, nalać dobrym rosołem, dodać wina szklankę i postawić na wolnym ogniu, gotować do miękkości; wyłożyć na półmisek. Z sosu, zdejm tłustość, przecedź i polej nim; przed wydaniem, można jeszcze wcisnąć cytrynę i posypać ugotowaną pietruszczaną natką drobno usiekaną.

Rzepa rumiana.

Rzepę oczyściwszy i opłókawszy dobrze, pokraj, wsyp ją w gotującą wodę, a gdy się podgotuje, odstawisz, odcedzisz i wymyjesz znowu w zimnej wodzie; weźmiesz potem ćwierć funta cukru, nalejesz na niego trochę wody, aby się na ogniu rozpuścił, włożysz kawał masła, na to wrzucisz pokrajaną rzepę i dobrze wymieszawszy, postawisz rądel na ogniu, niech się smaży, często mieszaj i rądel podejmując, potrząsaj, a tak gdy się już rzepa zarumieni

mąką posyp ją, rosołu nalej i dobrze wymieszaj, aby się mąka rozrobiła należycie. Jeżeli rosołu nie masz, to wlejesz wody, rozpuściwszy w niej buljonu kawałek, pełno tym dolawszy, gotuj, szumując, na wydaniu osól, a jeżeli rzepa niedość była słodką, to do niej cukru dodać trzeba.

Kalarepa nadziewana.

Obrać i opłókać młodą kalarepę, zerznąwszy wierzch, wydrążyć główki tak, aby wydrążenie było okrągłe i obszerne dla wypełnienia go farszem. Usiekać drobno wybraną miazgę, podsmażyć z masłem do miękkości, dodać drobno usiekanej pozostałej pieczeni cielęcej lub nerek, trochę wołowego szpiku, tartej i w maśle podsmażonej bułki, parę jaj, trochę soli, parę łyżek śmietany i zmieszać to wszystko razem mocno. Napełnić główki tem siekaniem, nakryć każdą zciętym wierzchem, obwiązać szpagatem, ułożyć jedną obok drugiej w rądlu, zalać rosołem i ugotować. Na wydaniu odjąć szpagat i zalać maślanym sosem.

Brukiew nadziewana.

Obraną brukiew ugotować na miękko w wodzie, rozkroić na pół, wydrążyć, zostawując na palec brukwi koło brzegu; wyjętą massę rozetrzeć, przemieszać z łyżką masła podsmażonego z mąką, rozbić kilką łyżkami śmietany; jeżeli brukiew nie słodka, dodać trochę cukru, wymieszać i nakładać tem brukiew. Nasmarować blachę lub duży rądel masłem, ułożyć w nim brukiew i wsadzić do pieca, aby zgęstniała i upiekła się z wierzchu nałożona massa; poczem wyłożyć na półmisek. Rozpuścić łyżkę masła, rozetrzyć je na ogniu z mąką, włożyć parę łyżek śmietany, wlać trochę wody, w której się brukiew gotowała, zagotować mocno i oblać brukiew na wydaniu.

Jarmuż.

Gdy mróz nieco zważy jarmuż, wybrać same listki z wierzchu, wypłókać i ugotować w ukropie. Skoro zmięknie, wybrać na durszlak, wrzucić do zimnej wody, wycisnąć z niej i drobno posiekać. Utrzyć na tarce parę marchwi słodkich i burak ćwikłowy, usiekać drobno cebulę, zmieszać, włożyć do wysmażonej tłustości ze słoniny, podsmażyć, mieszając; włożyć jarmuż, posolić, zalać rosołem, nakryć i postawić na żar lub do pieca dla uduszenia. — Można go okładać schabkami pieczonemi, kiełbaską, ozorem lub kasztanami osmażonemi w cukrze, a w braku tychże, drobno, okrągło wycinanemi kartofelkami, smażonemi surowo w maśle z cukrem.

Uwagi o gotowaniu szczupaka.

Kiedy weźmiesz żywego szczupaka do gotowania, zabij go zaraz dobrem w kark uderzeniem, a jeżeli zabiwszy chcesz konserwować dni 2 lub 3, to naprzód zdejm z niego łuskę, rozpłataj, wypatrosz, solą z wierzchu i ze środka wytrzyj i postaw w miejscu chłodnem, niech tak stoi; kiedy takowego szczupaka masz gotować, wprzód nim go nastawisz, to podmocz, albo w kilku wodach należycie wymyj, kiedy zaś żywy szczupak ma być zabity

i wzięty do gotowania, to gdy go oporządzisz jak się wyżej mówiło, natrzyj solą w środku i z wierzchu i tak niech przed gotowaniem przynajmniej godzinę poleży; do gotowania biorąc, wypłóczesz z soli w kilku wodach. Trzeba i to wiedzieć, że kiedy ci się trafi gotować ryby na ogniowym płomieniu, nigdy podtenczas rądla nie przykrywaj pokrywą, lecz w otwartym gotuj, gdyż w przykrytym, ryby zawsze przydymione będą.

Szczupak po polsku.

Oprawiwszy szczupaka, zostawisz go w soli przez godzinę, potem wymyjesz, w dzwona pokrajesz w rądel włożysz, wrzucisz na niego chleba tartego, kawałek masła, wlejesz wina białego pół butelki, rosołu mniej trochę jak wina i raptem zagotuj. Dodasz potem do tego trochę tłuczonego kwiatu, lub utartej gałki muszkatołowej, przed wydaniem opieprzysz, cytrynę ze skórki obraną w talerzyki, pokrajaną wrzucisz i z tym parę razy zagotowawszy, wydasz.

Szczupak po wojskowemu.

Szczupaka czysto oprawiwszy, w dzwona pokrajesz, osolisz; użyjesz do niego cebuli, korzeń pietruszki, jarzyn różnych, które się krają w talerzyki na spód półmiska, kładzie się warstwa tych jarzyn, z masłem w proporcji wielkości szczupaka, pieprzu grubo utłuczonego, trochę imbieru, 2 liście bobkowe, na to wszystko kładzie się warstwa szczupaka, na wierzchu przykrywa się warstwą tych jarzyn z masłem. Potem przykryj, drugim półmiskiem i oblep, pod spód i na wierzchu nasyp żaru, minut 10 gotuj i wydaj.

Szczupak solony.

Szczupak wyjęty z soli i wymoczony kładzie się w masło roztopione na półmisku metalowym, natarty i obsypany chrzanem tartym, siekaną pietruszką, kwiatem muszkatołowym; półmisek się nakrywa i na wolnym ogniu stawia, aby się szczupak udusił.

Szczupak wędzony z rzepą lub marchwią.

Gdy szczupaka oprawisz i nasolisz, niech tak przez godzinę leży, potem go dobrze wymyjesz, w dzwonka pokrajesz, te na szpagat nawleczesz i na drewnianych rożenkach pozawieszasz, tak gdy szczupaka przyporządzisz, przystąpisz do wędzenia go tym sposobem. Weź dużą faskę lub pomierną beczkę, wybijesz w niej dna obydwa górne i dolne, weź 3 cegieł lub kamieni, ułóż je w trójkąt i postaw na nich faskę, w tę powkładasz w poprzek wybitego dna górnego rożenki, na których są powieszane dzwonka, tak żeby się koniec rożenka na jednym, i na drugim brzegu faski opierał, otwór zaś dna wybitego, papierem przykryjesz, potem w sam środek faski ze spodu, nie jej brzegów nie tykając się, węgli podłożysz i na te sypać będziesz trociny olszowe, a lepiej jeszcze zrobisz kiedy z trocinami zmieszasz jałowcu lub tymianku, albo rozmarynu, czy też majeranku, zgoła co mieć będziesz pod ręką i dymem podobnym masz kadzić pod zawieszonemi dzwonkami szczupaka z półtory godziny; mocą dymu wędzić się będzie, a gdy już pięknie

zżółknieje, zdejmiesz, obmyjesz trochę letnią wodą. Ugotujesz rzepy lub marchwi i już ugotowanej włożysz trochę w rądel, na to szczupaka wędzonego ułóż, a na wierzch szczupaka znowu tej gotowanej rzepy lub marchwi; podlej to dobrym rosołem lub rozpuszczonym buljonem, dodaj trochę masła i tak z kwadrans gotuj, odstaw i wydaj.

Szczupak z rożna.

Szczupaka oprawić, wypłókać, osolić, niech tak z godzinę poleży, potem w dzwona pokrajać, wsadzić na patyczki, do rożna przywiązać i przy tęgim ogniu piec jak pieczyste zwyczajne, masłem często polewając i chlebem tartym posypując. Sos dać do niego rumiany z cytryną.

Karp sadzony.

Oprawiwszy karpia, z łuski oskrobać, ale żeby nic krwi nie zepsuć, którą na ocet spuścić, karpia nasolić i przez godzinę zostawić. Wziąść marchwi, pietruszki, selerów, porów, cebuli wszystko oczyszszone dobrze, w talerzyki pokrajać, wodą nalać, gotować, ale nie nadto miękko, małych cebulek w maśle młodem usmażyć, gdy będą miękkie wyjąć, do karpia włożyć, w temże samem maśle mąką zarumienić, sos nią zapalić, wziąść dzwona karpia, w rądel porządnie włożyć i wyżej wspomnianym smakiem nalać, dodać krew z octem, wlać wina czerwonego w proporcji wielkości karpia, albo soku z cytryny całej, cukru zrumienionego, cynamonu, pieprzu, ziela angielskiego, imbieru potrosze, skórki cytrynowej drobno pokrajanej, migdałów i rodzenków dużych, wszystko to razem na wolnym ogniu gotuj, a gdy już gotowe, wydaj. — Kiedy karp ma być zastudzony na zimno, to lina parę dzwonków w gotowaniu dodać, aby się sos prędzej zgaleretował.

Pieczeń po angielsku.

Weź polędwicę wołową, opiecz na rożnie, przełóż w rądel, wrzuć cebuli, pietruszki, grzybków siekanych, osól, opieprz, posyp chlebem tartym, przyrumień pod pokrywą i gorąco wydaj.

Cielęcina ze śmietaną.

Ćwierć cielęciny obmyj, słoniną naszpikuj, weź takie naczynie, aby się ta cielęcina do marynowania zmieściła, w które wlej 4 szklanek mleka. Włóż masła kawałek z mąką utratowanego, odnóżkę czosnku, 4 szarlotki, cebuli krajanej, pietruszki, bobkowy liść, osól, opieprz, przygrzej aż się masło rozpuści, wystaw od ognia, włóż cielęcinę, niech tem przez 12 godzin nasiąknie, potem wyjmij, osącz, przykryj papierem masłem wysmarowanem, upiecz na rożnie i wydaj.

Gęś pieczona z nadzieniem.

Gęś wyprawiszy, oczyściwszy i opaliwszy, zrób nadzienie następujące, weź kasztanów ile chcesz, włóż je w piecyk ponakrawane, obracaj aż się dobrze opieką, zdejm z nich skórkę, odłóż jednę część kasztanów na zaprawę, a drugą usiekaj, włóż w rądel, z kawałkiem wieprzowiny krajanej wątróbkę z gęsi

siekaną, spory kawał masła, pietruszki, szarlotki, cebuli, kawałek czosnku, wszystko razem dobrze usiekaj, wymieszaj, przystaw do ognia na kwadrans, przestudź, we środek gęsi włóż to nadzienie, zaszyj, upiecz na rożnie.

Indyk po prowancku.

Indyka pięknie oczyszczonego upiekłszy, zrób do niego zaprawę z wątróbki, mleczka cielęcego, pietruszki, cebuli siekanej z solą, z pieprzem; to wszystko włóż w rądel z topioną słoniną, dodaj szklankę wina białego, kaparów, oliwek, serdeli usiekanych, trochę rosołu wołowego, dobrze zagotuj, ułóż indyka na półmisku i tym sosem polej.

Indyk pieczony.

Indyk po ucięciu łba, powinien w pierzu wisieć parę godzin, potem go trzeba oskubać, wyprawić i wymyć we środku, słoniną młodą naszpikować i nadzienie następujące zrobić: Weź wątróbkę z indyka, 2 bułki tarte, wbij 3 jajka, osól, opieprz, przydaj ziela angielskiego tłuczonego, gwoździków, kwiatu muszkatołowego (kiedy chcesz włóż serdele lub trufle odgotowane) wszystko to dobrze wymieszaj, dodaj w proporcji masła i tem siekaniem pod skórę gardzielową nadziej. Indyka osolonego zatknij na rożen, obwiń listkami słoniny i papierem, a skoro upieczony daj na stół. Można indyka, zamiast słoniny, szynką naszpikować.

Ptaszki drobne opiekane.

Ptaszki oskubiesz, oprawisz, wątróbki w nich zostawiwszy, żeby zaś doskonale drobne z nich spędzić piórka, można je zatknąwszy na drewienka, przez płomienie razy kilka przeciągnąć. Potem je opłóczesz, obsuszysz, osolisz i niech tak w soli poleżą; weź masła lub smalcu, sklaruj, obwalaj niem ptaszki, chlebem tartym posyp i piecz na ruszcie na wolnych węglach, po razy kilka w maśle maczając i chlebem posypując; na wydaniu masło zrumień i polej.

Legumina Auf-lauf.

Dwie szklanki mleka, kubek od filiżanki mąki, 5 jaj całych, wymieszać wszystko razem i robić jak następuje: Włożyć w rądel niewielką łyżkę masła i rozpuścić na ogniu, parę łyżek tej zaprawy wlać, postawić na ogniu żeby się ścięła, znowu tego co pozostało połowę wylać do rądla, niech się troszkę zetnie, włożyć wtedy krajanych jabłek w środek lub jakich konfitur bez soku, wlać resztę zaprawy i na żar postawić. Gdy gotowa legumina zaraz na stół dawać, bo prędko opada. Najlepiej próbować ją słomką, gdy ta się sucha wyjmuje, znak że upieczona legumina, gdy wilgotna to jeszcze surowa; trzeba w kilku miejscach próbować.

Budyń z twarogu.

Wyjmują się żółtka z dwunastu twardo ugotowanych jaj i rozcierają w donicy. Do tego się przydaje funt świeżego, lecz dobrze ze serwatki wyciśniętego twarogu i ten się razem z jajami dopóty miesza, póki się jedno z drugiem na masło nie utrze. Poczem ubija się pół funta masła na pianę,

twaróg z jajami utarty do niego się kładzie i jeszcze się 10 żółtek jedno po drugiem wbija. Jeżeliby massa ta była za twarda, wtedy ją dwoma szklankami dobrej śmietany rozwolnić, można dodać potem sporo cukru i nieco utartej skórki cytrynowej. Nakoniec wbić jeszcze pianę białek z 10 jaj i wsypać garść drobnych rodzenków i trochę większych. Formę czy rądel, w którym się legumina do pieca wstawia, wysmarować masłem.

Budyń z kaszki drobnej.

Wsypuje się funt drobnej kaszki, do trzech kwart mleka lub śmietanki. Przystawia się do ognia wolnego, aby się kaszka tylko obwarzyła i rozpęczniała. Poczem kładzie się do niej pół funta masła, wymiesza się dobrze i odstawia aby ostygła zupełnie. Bierze się potem ćwierć funta cukru, uciera się trochę cytrynowych skórek, wbija się szesnaście żółtek i białka z dziesięciu jaj na pianę ubite. To wszystko z trochą rodzenków, migdałów i cynamonu rozmieszawszy, wstawia się do pieca w formie.

Budyń z kartoflanej mąki.

Rozrabia się dwanaście łutów pięknej kartoflanej mąki ośmiu jajami; trochę mleka z kawałkiem cynamonu, gotuje się osobno, wlewa się potem w rozrobioną mąkę i znowu przystawia ażeby zawrzało. Odstawiwszy od ognia dodaje się parę łyżek masła. Skoro ta massa zupełnie ostygnie, wbij do niej 13 żółtek, włóż ćwierć funta utłuczonego cukru, nieco utartej cytryny i ćwierć funta małych rodzénków. Nakoniec dodaj białek z dwunastu jaj na pianę ubitych i wstaw w piec w formie.

Budyń z bułki.

Kraje się drobno w kostkę funt bułki, na to się nalewa 2 większe szklanki mleka, ażeby bułka rozmokła. Przydaje się do tego pół funta masła, rozmieszawszy go dobrze z dziesięciu całemi jajami i sześciu żółtkami. Dodawszy potem ćwierć funta cukru i nieco utartej skórki cytrynowej i trochę cynamonu, wsypuje się jeszcze pół funta dużych i małych rodzenków i piecze się w formie.

Lody fruktowe.

Półtora funta cukru do półtory kwarty wody, gotuje się na syrop dopóki się nie będzie ciągnąć, wylewa się na salaterkę (do lodów cytrynowych ociera się kilka skórek na tarce i wrzuca się) wyciska się sok cytrynowy do smaku, przecedza się i tak jak ze śmietankowemi postępuje. Inne fruktowe lody tak samo się robią, tylko zamiast otartej skórki, bierze się sok z malin lub z czego chcemy, sok jednak cytrynowy do wszystkich jest potrzebny.

Lody orzechowe i kasztanowe.

Bierze się pół kopy orzechów lub kasztanów, tłucze się, dolewając mleka lub wody, potem się wlewa do śmietanki, i wtenczas kiedy już ta jest przegotowana, (jak się to robi do śmietankowych) z resztą zupełnie się tak robi ją jak lody śmietankowe.

Lody śmietankowe

(przepis od Contego).

Dwie szklanki lekkiej śmietanki przegotowywa się; funt cukru miałkiego i 8 żółtek ubija się osobno dość długo, potem po trochu dolewa się śmietanka i miesza się, żeby krupek nie było; w tę massę kładzie się do upodobania wanilji i wstawia się na ogień wolny, i niech się kilka razy zwolna zagotuje, to jest, żeby od łyżki drewnianej, (którą trzeba ciągle od wstawienia massy na ogień, mieszać) odstawało — potem przecedzić przez sito i do puszki wlać, potem wstawić do połowy w wodę zimną i do piwnicy wynieść na pół dnia. Bierze się soli tyle co lodu dość miałko przetłuczonego, przesypuje się go tą solą i w koło puszki ubija mocno, kręci się ciągle w jedną stronę i lody często mieszać trzeba; kiedy stawać zaczynają, nakryć z wierzchu lodem posolonym i niech stoi do wieczora.

P. S. Jeżeli kto chce mieć lody na południe, niech je zacznie robić w wilją wieczór.

Tort czekoladowy.

Funt cukru miałkiego wsypać w dużą miskę, wpuścić po jednem 24 żółtek i trzeć do białości, wsypać garść tartej czekolady, mąki z chleba razowego dobrze wysuszonego i przesianego pół funta, ćwierć funta mąki przesianej pszennej, włożyć pianę ubitą z 12 białek i wszystko razem ostrożnie wymieszać. Wysmarować tortową formę masłem, posypać tartym sucharkiem, wlać czekoladową massę i wstawić do lekko napalonego pieca. Skoro będzie gotowy, polukrować i ozdobić konfiturami.

Tort makowy.

Funt maku zamoczyć wieczorem naprzód; jeżeli zaś to być nie może, to na godzinę wrzucić do wrzącej wody, przykryć, aby napęczniał, potem wypłókać kilka razy, odcedzić na sito i wycisnąć do suchości. Tak przyrządzony mak, utrzeć jak najmocniej na miękko, dodając po jednemu 30 żółtek, funt cukru, — kilka szklanek śmietanki słodkiej, garść utłuczonych gorzkich migdałów, tudzież funt kartoflanej mąki, a gdy się wszystko mocno rozetrze, włożyć tęgą pianę z 18tu białek, ostrożnie wymieszać i przełożyć do tortowej formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem; poczem wsadzić do pieca.

Tort z orzechów włoskich.

Funt orzechów świeżych włoskich, funt cukru, 18 żółtek, 4 łyżki mąki pszennej. Orzechy utłuc w moździerzu dokładając trochę białka, aby olejku nie puściły, przełożyć do miski i rozcierać wałkiem z cukrem miałko utłuczonym, wbijać po jednem 18 żółtek, rozcierając ciągle, wsypać mąkę, a na końcu dodać mocno ubitą pianę z 18 białek. Rozmieszawszy to ciasto, włożyć do dwóch stosownych do tego form tortowych i w piec wstawić. Po upieczeniu przełożyć tort massą orzechową, urządzoną następującym sposobem: Oczyszczonych z łuski słodkich migdałów 18 zołotników (6 łut.) i jedno białko, postawiwszy na ogniu, mieszać łyżką aż zupełnie zgęstnieje, a jak ostygnie, przekładać tem tort, ubrać lukrem wodnym i do wolnego zu-

pełnie pieca wstawić, potem ubrać konfiturami. Lukier wodny robi się rozcierając cukier wodą różaną w miejscu białka.

Tort migdałowy przekładany.

W mosiężnym kociołku ugotować trzy ćwierci funta cukru z kubkiem wody. Włożyć funt wyłuszczonych i miałko utłuczonych migdałów, osuszyć na żarze, a potem wystudzić w donicy. Włożyć do tego otartą skórkę cytryny, jej sok wycisnąć, trochę cynamonu, 10 żółtek i 6 białek ubitych na pianę. Mieszać to wszystko przez godzinę w jedną stronę; posmarować masłem formę tortową, wysłać opłatkami, rozciągnąć na nie połowę migdałowej massy, posypać suchemi konfiturami lub smażoną w cukrze pomarańczową skórką, na to położyć drugą połowę massy i upiec w wolnym piecu, polukrować i zasuszyć.

Tort migdałowy szary.

Ośm żółtek z jaj twardo ugotowanych, mocno rozetrzeć, dodać funt migdałów siekanych z łupiną czysto umytą, funt miałkiego cukru, trzy surowe jaja, ćwierć funta świeżego niesolonego masła, sok z cytryny, trochę skórki cytrynowej, parę łyżek suchej przesianej mąki, trochę cynamonu, wymieszać to wszystko dobrze na massę i upiec w formie masłem wysmarowanej. Po upieczeniu polukrować.

Tort piaskowy.

Utrzeć trzy ćwierci funta świeżego niesolonego masła na śmietanę, dodając po jednem żółtku aż do dwunastu, wsypać funt miałko tłuczonego cukru, wycierając ciągle, włożyć funt pszennej mąki, trochę cytrynowej skórki, włożyć pianę z dwunastu białek, wymieszać ostrożnie z góry na dół i upiec w wolnym piecu.

Tort Wiedeński.

Pół funta cukru, tyleż mąki i tyle sklarowanego masła. Masło rozetrzyć na śmietanę, wsypać potem cukier i ucierać z masłem; nareszcie wsypać mąkę i 5 jaj wbijając po jednem i wiercąc mocno do pulchności. Zrobić kilka krążków z papieru, rozciągnąć na każdym ciasto na grubość małego palca i wstawić do wolnego pieca na kwadrans. Skoro się upieką, nasmarować każdy krążek, jaką kto chce marmeladą lub konfiturami, złożyć jeden na drugi, oblać lukrem z wierzchu i zasuszyć w piecu.

Galareta migdałowa.

Oparzyć trzy ćwierci funta słodkich migdałów, 10 ziarn gorzkich, skropić je wodą i utłuc na miazgę. Wlać na te migdały garczek wody wrzącej, rozmieszać, wycisnąć przez mocną serwetę, miazgę jeszcze raz przetłuc, rozprowadzić wrzącą wodą i znowu przecisnąć do poprzednio zrobionej orszady. Zaprawić to trzema ćwierciami funta cukru i szklanką wygotowanego sztamu z ośmiu nóżek lub z takiej ilości rybiego kleju; wymieszać, wlać do formy i postawić na lodzie. Galareta migdałowa czasem się daje przekładana galaretą w różnych kolorach. Postawić formę na lodzie, wlać trochę galarety migdałowej, zastudzić, znowu tyleż lub więcej galarety w innym kolorze, zno-

wu migdałowej, następnie odmiennego koloru, i tak postępować do pełności formy. Najładniejsza galareta w równe paski poprzeczne z innym kolorem, np. białe z pąsowemi, czekoladowe z żółtemi, itp.

Galareta z wina.

Oczyścić 6 nóżek cielęcych, odrzucić kości, zalać w dużym rądlu wodą i rozgotować na miazgę, dolewając wody i mieszając, aby się nie przypaliło do rądla i nie wykipiało. Przecedzić przez gęste sito i zastudzić w misce. Nazajutrz wyrzucić na stół, skroić z wierzchu tłustość i fusy ze spodu; do rozpuszczonej powtórnie galarety na ogniu, wlać butelkę stołowego wina białego, włożyć półtora funta cukru otartego o skórkę trzech cytryn, sok z nich, 5 lub 6 białek rozbitych z łyżką zimnej wody, zmieszać to i postawić na wolnym ogniu. Skoro się czysto wyklaruje i tyle wygotuje, że zostanie płynu pół garnca, przecedzić przez gęstą serwetę i wlać do małych foremek, postawić na lód a na wydaniu zamoczyć formę w gorącej wodzie i wyłożyć na półmisek.

Galareta z poziomkowego, malinowego, lub porzeczkowego soku.

Ugotować 8 nóżek wyżej wskazanym sposobem, zmieszać z kwartą jakiegokolwiek soku smażonego z cukrem, dołożyć cukru jeżeli płyn nie dosyć słodki, wcisnąć parę cytryn, zagotować, sklarować, przecedzić, wlać do formy i na lód postawić. Jeżeli się używa sok smażony z kwaśnych jagód, natenczas cytryny nie potrzeba.

Kiedy sok użyty do tej galarety jest gotowany bez cukru, trzeba wziąść go dwie szklanki i dodać półtora funta cukru.

Galareta pomarańczowa.

Półtora funta cukru otrzyć o wierzch sześciu wielkich lub ośmiu małych pomarańcz, zalać kwartą wody, wycisnąć sok z dwóch cytryn i zagotować na miernym ogniu, szumując. Zmieszać to ze sztamem wygotowanym z ośmiu nóżek i przecedzonym, sklarować białkami, ogrzewając na wolnym ogniu i przecedzić przez gęstą serwetę. Wyciśnięty sok z pomarańcz także przecedzić, zmieszać z przestudzonym płynem, wlać do formy i zastudzić.

Pianka jabłeczna.

Upiec 15 winnych jabłek, przefasować przez durszlak, wbić trzy białka, włożyć pół funta lub więcej cukru i wybijać łyżką przez godzinę na lodzie, na gęstą i białą massę. Ułożyć zgrabnie na półmisku, ubrać rozmaitemi konfiturami, polać sokiem i obłożyć suchemi biszkopcikami.

Aby piana nie zwodniała, najlepiej ją zacząć ubijać godzinę przed daniem do stołu tak, aby nie stała długo po zrobieniu.

Pianka pączowa i sztam.

Wygotowywa się cztery nóżki w małej ilości wody; gdy są nóżki gotowe, to jest poodchodziły od kości, to się je wyjmuje, sos się klaruje, wbijając białko od jaja i cedząc przez płótno, i tak niech zastygnie; nóżki można wziąść

do osmażenia w cieście, a sztam użyć do musu lub czego innego. Do sztamu z 4ch nóżek bierze się 4 jaja: żółtka się biją z kubkiem cukru i z sokiem cytrynowym (wiele kto lubi) aż do białości, wlewa się po trochu rozpuszczony (ale nie zagrzany) sztam i znów się miesza, póki gęstnąć nie zacznie. Wtenczas dodać pianę z 4 białek dobrze ubitą i wlawszy w formę oliwą wysmarowaną, wynieść w zimne miejsce — nb. mieszając żółtka ze sztamem trzeba naczynie trzymać w zimnej wodzie lub na zimnie.

Sorbet.

Do funta surowego soku wyciśnionego z jakiegobądź fruktu, jako to: z malin, z poziomek etc., bierze się trzy funty miałkiego, przesianego cukru, miesza się to razem i stawia na bardzo wolnym ogniu, żeby się nie gotowało tylko rozpuściło; gdy się zupełnie rozpuści, poddaje się ognia, żeby się zagotowało i gotuje się ciągle 10 lub 12 minut, wylewa się w donicę, żeby przestygło i potem wierci się wałkiem, póki się nie zrobi jak pomada. Daje się to zamiast soku.

Sok z żurawin.

Narwawszy żurawin trzeba ich ręką lub łyżką dobrze wygnieść, potem wlać w worek, ten przywiązać do czego i podstawić naczynie, aby sok pomaleńku ściekał. Zlać następnie w szklanne naczynie, żeby w nim dni kilka stał, dla wyklarowania się z mętów, potem w rądlu pobielanym smażyć, w proporcję cukru dołożywszy; smażyć póki nie zgęstnieje, a szumowiny zdejmować. Chcąc mieć galaretę, dłużej smażyć, sok w butelki zlany chować trzeba w suchem i chłodnem miejscu, służyć może do wody i do ponczu zamiast cytryny. Można go też nie syropować, nawet surowy przechować w czystych butelkach. Żurawiny najlepsze zbierane w Marcu, gdy śnieg stopnieje.

Biszof.

Gorzką pomarańczę upieczoną tak, żeby się na wpół przepękła i nadpaliła, utłuc w moździerzu i zalać butelką czerwonego wina. Gdy tak przez dzień jeden wymoknie, rozetrzyć łyżką i moczyć jeszcze przez 24 godzin, poczem wino scedzić, zasyropować cukrem do upodobania i zlać w butelki.

Powidła z głogu.

Głóg obrany i wydrążony nalać miękką wodą; gdy się rozgotuje, przefasować przez rzadkie sito i smażyć do gęstości powideł. Składać potem w słoje i zalewać łojem kozłowym. Używa się tych powideł do słodkich sosów i do legumin, rozprowadzając je w ostatnim razie słodką śmietanką z cukrem. Biorąc do użycia łój ostrożnie zdejmować i napowrót nim nakładać.

Truskawki smażone.

Do funta czysto wybranych truskawek, weź półtora funta cukru i rób w ten sposób: Truskawki nalej arakiem i tłucz cukier; jak potłuczesz, odlej arak i truskawki w rądlu cukrem przesypując, ułóż, ten wszystek cukier sypiąc, skrapiaj wodą, której nie powinno być więcej nad mały kieliszek, tak

niech postoi kilka godzin, potem wstaw na ogień i niech się smaży do proporcji; nic łyżką nie mieszać tylko szumować potrzeba.

Borówki z jabłkami i gruszkami.

Do sporej miski borówek wziąść z kilka obranych i pokrajanych jabłek i tyleż gruszek, zmieszać je z borówkami i dusić aż borówki popękają; na kwadrans przed dogotowaniem lub na 10 minut włożyć w to 2 funty cukru, a będzie rodzaj marmolady bardzo dobrej. Dając do pieczystego, można wlać w to trochę wina, a będzie ostrzejszą.

Ziele tatarskie.

Trzeba uważać, aby ziele nie było łykowate, ale miękkie i białe, obrać je, pokrajać i w zimną wodę włożyć. Wstawić wody w garnku, gdy się ta gotuje, ziele wyjęte z zimnej wody w nią włożyć i gotować do miękkości. Wyjąć potem i znów w zimną wodę włożyć, wycisnąć w serwecie lub w chustce czystej. Cukru bierze się do upodobania, trzeba go zimną wodą zmoczyć, zrobić syrop gęsty i w nim ziele smażyć tak długo, póki sprobowawszy przelewania łyżką syropu, nie będzie widać żyłek jak nitki, gdyż wtedy dopiero ma dosyć. Wyjmując ziele, każdy kawałek w syropie maczać i na papierze suchym kłaść, tak żeby się nie stykał jeden z drugim; potem w letnim piecu osuszać.

Róża smażona.

Brać pączki z róży jak najczerwieńsze, obskubać żółte koniuszczki; do funta róży dwa funty cukru; sparzyć różę gorącą wodą w wazie, straci ona kolor ale go nabiera później; cukier porąbać w kawałki, nalać w rynkę wody tyle, żeby się tylko róża zamaczała, gdy się zacznie gotować po kawałku cukru wrzucać do rynki, aż wszystek wyjdzie i tak smażyć żeby dużo syropu nie było, szumowiny trochę zbierać i gdy będzie miała dosyć, to jest jak skórka się będzie robić na syropie gdy go się ostudzi na łyżce, odstawić; jak ostygnie, wycisnąć całą cytrynę i w słoiki złożyć.

Kwiat bzowy.

Weź kwiatu bzowego, osusz trochę na słońcu, poobieraj z korzonków, ugotuj w wodzie; ugotowawszy, osącz wodę przez sito, miód dobrze z wosku wysmaż i wyszumuj dopóki klarowny nie będzie; kwiaty wrzuć w ten syrop; ugotuj, skórkę pomarańczową posiekaj i razem smaż aż do miękkości.

Melon.

Na dwa funty melona nie przejrzałego, półtora funta cukru i szklanka octu. W tym occie przegotowany cukier, cynamon i gwoździki nalewa się na melon gorąco; nazajutrz zlewa się syrop wyszumowywa i znów gorąco się nalewa, na trzeci dzień znów powtarza się toż samo i w wyszumowanym dopiero syropie melon się gotuje; gdyby melon już był miękki, należy go wyjąć, poukładać w słoje i dopiero wysadzonym dostateczni syropem nalać.

Wiśnie.

Wydrążając wiśnie, jak najmniej je rozdzierać i rzucać zaraz w zimną wodę, żeby zadębiały i soku nie traciły, wybrać potem na przetak lub sito, aby trochę osiąkły, ponadziewać ziarnkami z potłuczonych pestek i zalać letnim syropem, biorąc tę proporcję: półtora funta cukru na talerz głęboki wydrążonych wisien. Po upływie kilkunastu godzin, zlać syrop, wyszumować i zalać napowrót wiśnie, lecz już gorącym, za trzecim razem znów zasmażyć syrop i po nowem jego wyszumowaniu wrzucić we wrzące wiśnie i smażyć do należytej gęstości.

Konfitura z agrestu zielonego.

Bierze się 2 krużki (kwarty) zielonego agrestu, drelowanego i zalewa się w kociołku zimną wodą; kiedy woda ma się już zagotowywać zdejmuje się z ognia i przykrywa blachą miedzianą, tak z pięć minut niech postoi, żeby agrest zmiękł lepiej, wybiera się potem durszlakową łyżką na sito. Wziąść półtora funta cukru, nalać trzema szklankami wody i zagotować; jeżeli są szumowiny, zebrać i postawić na misce z wodą żeby ochłódł trochę, lecz zawsze ciepły lać na agrest, przykryć bibułą, niech tak stoi do drugiego dnia, dobrać potem ćwierć funta cukru, sok z agrestu zcedzić i przegotować razem; jak się rozpuści cukier, wlać znów sok na miskę i trochę przestudziwszy, wlać na agrest; toż samo powtarzać trzeciego i czwartego dnia, dobierając za każdą razą po ćwierć funta cukru. Dnia piątego wziąść pół funta cukru, umoczyć go w wodzie, zlać potem sok z agrestu, zagotować dobrze z tym cukrem, żeby trochę zgęstniał, włożyć w końcu agrest i dosmażyć, a gdy ostygnie składać w słoiki.

Kompoty pieczone.

Owoce przeznaczone na kompoty, śliwki, morele, brzoskwinie lub bery obrane ze skóreczki, a truskawki lub poziomki oczyszczone, układać w słojach miernej wielkości (najlepiej w słoikach z szyjkami, garłaczami zwanych), przesypując miałkiem cukrem i uciskając trochę. Jak są pełne, zostawić na parę godzin, a potem, jak osiądzie, znów dopełnić owocami i cukrem, obwiązać szczelnie papierem i pęcherzem po wierzchu, i wstawić w piec gorący po chlebie, nie wyjmować aż ostygnie zupełnie. Taki kompót jest trwalszy jak inne; zachowuje smak i aromat właściwy i najłatwiejszy do zrobienia; wynagradza więc sowicie różnicę małą w ilości cukru, którego trochę więcej wychodzi, a że bez wody, więc trwa parę lat nawet w najlepszym stanie.

Wyborny placek.

Mąki pszennej garniec jeden, mleka ciepłego kwarta, drożdży szklankę, żółtek 10, jaj całych pięć, soli, cukru, cykaty i rodzénków; najpierw ciasto się rozczynia drożdżami i mlekiem, potem gdy się wyruszy, dodaje się reszta rzeczy wymienionych i bije się dopóki od ręki nie odejdzie, potem w formie rośnie i w lekki piec się kładzie, tam jeszcze rość będzie; dopóki się nie upiecze w piecu trzymać go trzeba. Potem ubrać lub ulukrować, ale i tak będzie doskonały (żółtka i jaja, razem się dobrze ubiją nim do ciasta się wleją).

Pierniki z mąki kartoflanej.

Wziąść trzy filiżanek miodu, wlać go w donicę i póty wiercić, póki nie zbieleje, potem wlać 8 żółtek, dobrze wpierw rozbitych i znowu mieszać, wsypać trzy filiżanki mąki kartoflanej i wiercić ażeby żadnych krupków nie było, naostatek wlać białka na pianę rozbite i znowu bić dobrze. Potem robi się formy z papieru jak na biszkopty i piecze się w wolnym piecu; zawsze będą smaczne i długo się konserwują.

Piernik zwany Tłuczeńcem.

Zrób z żytniej mąki cienkie placki, piecz ich aż się zrumienią; jak będą już tak suche, że będzie je można utłuc i przesiać przez gęste sito, miód zasmaż i wyszumuj. Mąkę tę tłuczoną w niego wsyp, dodaj pomarańczowych skórek, wprzód dobrze ugotowanych, imbiru, migdałów lub orzechów krajanych, a wysmażywszy dobrze, kładź na opłatki.

Obwarzanki.

Wziąść trzy szklanki mąki, dwie łyżki drożdży, trochę mleka, trochę masła i nieco maku, osolić, wygnieść wszystko dobrze i robić obwarzaneczki; następnie piec je w wolnym piecu, posmarowawszy pierwej jajem.

Paszteciki z móżdżków cielęcych.

Mózg, amoretki i mleczko gotować, tylko ostrożnie, żeby się nie rozgotowały, oczyścić je z żyłek i włożyć w zimną wodę. Tymczasem wziąść dobrą łyżkę świeżego masła, garść bułki tartej i rozmieszać z kilkoma łyżkami zimnej wody, potem nalać nieco rosołu i mieszając ciągle, gotować na raptownym ogniu. Po chwili włożyć usiekanych drobno serdeli, lub śledzia poprzednio wymoczonego, obranego z ości i utłuczonego w moździerzu, trochę utartej gałki muszkatołowej i cytryny według upodobania; gdy się dobrze zagotuje, włożyć pokrajane mleczko, amoretki i móżdżek. Gdy się zbyt pokaże rzadką ta mieszanina, można dodać bułki tartej i kłaść w skorupki ostrygowe. Należy mieć w pogotowiu zrumienioną w maśle bułeczkę, niezbyt tłustą, żeby po trosze włożyć na wierzch i wstawiwszy na chwilę w piec ciepły, lub też na gorącą blachę, żeby się zapieniły, dać na stół.

Paszteciki z kartofli.

Wziąść obranych i opłókanych kartofli, ugotować w wodzie, odcedzić i krucho utłuc. Potem przetrzeć przez sito, wbić (na 15 osób) 4 żółtka, dodać trochę cukru, żeby ta massa słodkawą była. Wymieszawszy, wałkować na stolnicy i robić wałeczki jednakowej długości; maczać je w rozbitem żółtku, obsypać tartą bułką i smażyć na maśle aby były rumiane. Dając na stół, należy obsypać zieloną pietruszką smażoną w maśle.



Co czyni dom miłym?

Dom miłym czynią dla drugich i siebie
Spokój i miłość — tak musi być w niebie!
Spokój niech zawsze mieszka w twym pokoju!
Miłośc niech będzie słońcem twego zdroju.
Choć nie raz smutek to słońce zachmurzy,
Nie daj nad zdrojem zapanować burzy!
Niech się brzeg jego zieleni, zakwita,
Nie daj mu nigdy wyjść z swego koryta!
Ni płynąć na wstecz... niech drogi nie skraca,
Na pozór cichy — niech młyny obraca!
A pewnie wszystkie kamienie ominie.
Niech w bok nie skacze, ale ciągle płynie...
Płynąć bez przerwy... znaczy z każdą dobą
Pracować pilnie w sobie i nad sobą,
I dowieść drugim, nie słowem lecz czynem,
Że już ten człowiek został chrześcijaninem.
A gdy się wewnątrz wszystko tak uładzi.
Ozdobi, spyli, oczyści, ogładzi.
O! pewna jestem, że w miarę tej zmiany
I w domku naszym wybieleją ściany!
Bo już to zwykły niezawodny skutek,
Że nic tak oka nie ćmi, jako smutek!
Albo niepokój... lecz gdy w duszy dnieje,
Wszystko jak niebo z pod zorzy jaśnieje.
Żadnego pyłku nie zniesiem, ni plamy,
I sobie póty pokoju nie damy,
Dopóki domek czysty i ozdobny,
Do naszej duszy nie będzie podobny.
Gdzie taka zgoda i taka pogoda,
Tam nigdy pustą nie będzie zagroda —
Przyjaźń witana szczerą gościnnością;
Gościnność nie da unieść się próżnością.
Spieszy choć leśne podać ci jagody,
A Bóg policzy nawet kubek wody.

—

Gosposie młode, którym Bóg pozwoli
Na własnej ziemi, mieć kęs chleba własny,
Bądźcie serdeczne, bądźcie dobrej woli,
A dom wasz będzie dla was samych jasny
I pełen słońca, woni i swobody.
I podróżnemu będzie pewnie miło:
Chociażby nawet więcej w nim nie było
Prócz kęsa chleba i kubeczka wody.

Gabrjela Puzynina.

WIANO OD KRÓLOWEJ.

W ustronnej komnacie królewskiego zamku w Krakowie, młoda dziewica zalewała się łzami, klęcząc na kamiennej podłodze przed wizerunkiem Najświętszej Panny. „Orędowniczko moja! mówiła łkając: Ty, która zastępowałaś dotąd matkę sierocie, ulituj się dziś nad nią! Oj, dolaż moja dola! gdy język złego człeka oskarży mię przed miłościwą Panią naszą; ja com była jej ulubioną, pewno z hańbą wydaloną zostanę! O, biada mi! czemuż przysłuchiwałam się świergotowi ptasząt, zapatrzona w modre tonie Wisły, czyż nie lepiej mi było wzorem księżny Wandy śmierci w nich szukać!"

Podczas gdy dziewica zawodziła swe żale, ukrywszy w dłoni oblicze, w uchylonych drzwiach komnaty zjawiła się postać niewieścia, o licu świetlanem nieziemską promienna cudnością; stała pochylona przez chwilę z tkliwem współczuciem po nad płaczącą, jak gdyby odgadnąć chciała przyczynę jej boleści ze słów oderwanych które słyszała, lecz nie mogąc snać nic z nich zmiarkować, usunęła się równie cicho jak weszła. Zatrzymała się potem przed mieszkaniem pani Krystyny Bieckiej, ochmistrzyni panien dworskich, zapukała lekko do drzwi, a gdy pani Krystyna ukazała się w progu i cofnęła z podziwem, położywszy palec na ustach, nakazała jej milczenie i szybko drzwi za sobą zawarła.

W kilka godzin później, gdy cienie wieczorne zaległy ziemię, ołtarz wawelskiej świątyni przy grobie biskupa Stanisława, zajaśniał rzęsistem światłem i przez boczne drzwiczki prowadzące do komnat królewskich, kilka osób weszło cicho stąpając; poprzedzał je kapelan zamkowy ksiądz Krystyn pleban Czechowski, snać aby spełnić jakiś obrzęd kościelny.

Nazajutrz jako w dniu niedzielnym cały dwór zebrany w tronowej sali, oczekiwał przybycia Królowej Jadwigi i jej małżonka rozmawiając półgłosem.

Na uboczu w zagłębieniu okna siedział pan Spytek z Mielsztyna wojewoda i podkomorzy krakowski, przybyły tej nocy z Węgier wraz z niewiastą swoją Elżbietą Bubekówną, córką tamecznego wojewody Emerycha. Oboje przysłuchiwali się ciekawie opowiadaniu Nawojki, żony podskarbiego Nawoja Łękawskiego o wypadku dnia wczorajszego, o którym wszyscy zgromadzeni również szeptali z cicha.

— Powiadam wam, mówiła pospiesznie Nawojka, aby rzecz swą skończyć zanimby nadeszli królestwo, że Pietrasz z Falkowej zdybał w gaiku ponad Wisłą Wąswoję, na miłosnej schadzce z panem Stanisławem Gamratem; wiadomo, że jest opiekunem młodego, a radby mu wyswatał swoją Kachnę, więc zapalił się gniewem i poprzysiągł, że dziś w obliczu królestwa wytoczy skargę na dziewkę, że obałamuca naprożno młodziana. Ten bowiem nie mając fortuny, a nadto drobne osierocone rodzeństwo na opiece, nie może poślubić sieroty bez wiana, a do tego takiej, która nie pomna na wstyd niewieści, bieży sama jedna, iżby się z nim spotkać w ustronnem miejscu. Biedna Wąswoja, wczoraj dzień cały we łzach tonęła, przysięga, że przypad-

kiem jeno spotkała się ze Stanisławem, ale i cóż z tego, skoro ludzie pochopni do zawierzenia złemu! I kto wie nawet, czy Gamrat pojąć zechce żonę, której dobra sława tak narażona!

— Ależ przecie narażona przez niego, ozwała się z oburzeniem pani Mielsztyńska, oj! żal mi ciężko, że nie byłam pod ten czas w Krakowie, byłabym może uspokoiła nie dobrego Pietrasza. A cóż na to wszystko pani Biecka?

— Pani Krystyna ma się spyszna, bo strach jej że źle pilnuje panien, błagała już pono Pietrasza, aby zaniechał skargi, ale nic z tego, niełatwy on do przejednania.

— A gdybym ja go poszukał teraz Elżusiu? wtrącił wojewoda, który rozmiłowany w młodej żonie, rad był przysłużyć się jej, broniąc przyjaciołki.

— Na nic to się nie przyda, mówiła dalej Nawojka, siedzi zamknięty w swej komnacie i nikogo nie wpuszcza, właśnie, aby uniknąć nadaremnych perswazji, zaprzysiągł bowiem, że swego nie odstąpi.

— A gdzież Gamrat?

— Nie wiem. Pewno nie pokaże się tu dzisiaj, aby nie być obecnym oskarżeniu Pietrasza.

— A Wąswoja?

— Ma się rozumieć, że nie zobaczemy jej także.

Gdy te słowa wymówiła Nawojka, rozwarły się drzwi środkowych komnat i wszedł marszałek dworu Dymitr z Goraja, a tuż za nim oboje królestwo. Zauważano z podziwem, że Gamrat był w orszaku króla, a Wąswoja pomiędzy pannami dworskiemi królowej.

Zaledwie wszyscy zajęli przeznaczone sobie miejsca, ukazał się Pietrasz z Falkowej i prosił o posłuchanie.

— Chętnie się zgadzamy na nie, odparła z łagodnym uśmiechem królowa, ale wpierw wysłuchać musimy odczytania aktu, który wczoraj sporządzić kazaliśmy; panie wojewodo krakowski, czytajcie, rzekła wskazując pargamin, który trzymał w ręku Hanusz, pokojowiec królewski.

Pan Spytek z Mielsztyna, wziął akt i czytał co następuje:

„Jadwiga królowa polska.

Bacząc wierne i pilne służby, gotowość dalszej usługi nadobnej Wąswojej, obecnie małżonki Stanisława Gamrata, a wpierw nadwornej naszej panny i jako też pamiętając dobrze i z upodobaniem, jej w obec nas nie mniej miłych i cnotliwych pogadanek i obyczajów, onejże nadobnej szczególną chcąc okazać łaskę, darowaliśmy i przekazali, dajemy i przekazujemy jej na wsi naszej Trzciennicy w ziemi bieckiej wiano 150 grzywien pragskich, liczby polskiej zwykłej po 48 gr. grzywnę każdą obliczając, tak, że taż nadobna i jej dziedziczni prawowici potomkowie, wieś onę Trzciennicę z wszelkiemi jej dochodami itd. odzierżą i posiędą dotąd, dopókąd onejże nadobnej i jej rodzinie, summa wspomniona przez nas lub następce nasze nie będzie spłaconą cale i zupełnie. Po onym spłatku, posiadanie wsi zupełnem prawem do nas powinno będzie powrócić.

W Krakowie, w wigilią śgo Wawrzeńca męczennika, r. 1397." [1]).

— Słuchamy was teraz panie Pietraszu z Falkowy, rzekła królowa zawsze z tymże samym łagodnym uśmiechem, ale Pietrasz cofnął się gniewny i zawstydzony, odpowiadając jakiemiś niezrozumiałemi słowy.

Pani Mielsztyńska rzuciła się podtenczas na szyję Wąswoi.



Wizerunek Królowej Jadwigi zdjęty z drzewa genealogicznego Habsburgskiego domu.

— Jakże się to stało? szepnęła jej na ucho.

— Najmiłościwsza pani nasza, odparła również cicho Wąswoja, przechodząc wczoraj koło mej komnaty, jak anioł stróż dopatrzyła boleści, a dowiedziawszy się od pani Krystyny o niewinności mojej, uprzedziła złe języki łącząc nas dozgonnym ślubem u grobu śgo Stanisława.

W tej chwili Gamrat zbliżył się do żony i poprowadził ją przed tron, gdzie oboje uklękli, składając dzięki za wiano królowej.

A. z Ch. Borkowska.

---

[1]) Patrz dzieło pod tytułem: „Sądeczczyzna za Jagiellonów" tom 11, str. 53.

ANNA MAZOWIECKA KSIĘŻNA.

W Mazowszu wre wojna braterska,
Na głos Panów, tłum szlachty orężny
Obległ w koło warowny gród Czerska,

I bój zawrzał — i brat przeciw bratu
Dobył miecza, i grotem weń mierzy. —
Ale Księżna pamiętna co światu,



I poselstwo wyprawia do Księżny:
Niech opieki nad synem się zrzecze,
Przed kądzielą giąć nie chcą się miecze.

Pomni też, co się Bogu należy.
I przez okno patrząc ku bitwie,
Myśl i ducha korzy w modlitwie.

Lecz i Księżna, mocna niewiasta,
Zgiąć się nie chce i nie da przed gminem.
„Że w mym synu, rzecze, krew Piasta,
„Wam on Panem — mnie tylko wżdy synem.
„Opieki się nad nim nie zrzekę,
„Los mój Bogu poruczam w opiekę."

„Gdy w tem wola twoja, o Boże!
„Bym się z ziemskiéj potęgi wyzuła,
„Ty wiesz, że się ofiar nie trwożę,
„Lecz spraw, bym powinność poczuła.
„Bo się groźbą i strachem nie wzruszę,
„A jak czuję, tak czynić też muszę."

Jeszcze z ust jéj modlitwa nie zbrzmiała,
Gdy jęk powstał w jéj dworskich pań kole.
Przez okno, strzaskawszy szkło, strzała
Ugodziła w książęce pacholę.
Krew trysnęła z rany dziecięcia,
Matka syna porwała w objęcia.

I w téj chwili myśl nagła, myśl nowa,
Przenikła jéj duszę jak strzała:
„Co ty cierpisz, ty matka — królowa.
„Każda matka to będzie cierpiała,
„Gdy jéj syn krew przeleje w potrzebie,
„Co się wszczyna dla ciebie, przez ciebie."

Zrozumiała głos Boży niewiasta,
Rzekła słowo — i walka skończona.
Składa władzę — lecz cześć jéj urasta.
Naród wielbi w niéj matkę — a ona,
W Bogu odtąd i Bogiem zajęta,
Żyła i umarła jak święta.

A. E. Odyniec.

KILKA UWAG NAD POCZĄTKOWEM WYCHOWANIEM DZIECI,

przez ks. Dupanloup, biskupa Orleanu.

Nie piszę tu obszernych o wychowaniu traktatów; tyle już w tym przedmiocie pisano, iż mnie pozostało jedynie zwrócić uwagę chrześcijańskich rodziców na główne początkowego wychowania szczegóły.

Zdaniem pogańskich i chrześcijańskich moralistów i mędrców, wychowanie człowieka zaczyna się od jego przyjścia na świat, a ci, którzy go w pierwszych życia jego chwilach otaczają, powinni się już poczuwać do całego szeregu obowiązków, jakie na nich to pierwotne wychowanie, wkłada. Wiadomo bowiem, że wszystko zawisło od początkowych zasad. Jest to prawda uznana tak powszechnie, iż stała się jak świat starą, o tem wyraża się Bossuet słowy takiemi:

„Jeżeli troskliwie a wcześnie zajmiemy się wychowaniem dziecięcia, wtedy powaga i nauki rodzicielskie, mogą być bardzo skuteczne. Ale niech tylko dozwolimy zasadom przewrotnym przystępu do młodego umysłu, trudno już będzie potem zwalczyć siłę nazwyczajenia i nie znajdzie się na to złe, żadnego zaradczego środka. Aby więc zapobiedz złemu, trzeba go niedopuścić." — A przecież cóż się zazwyczaj dzieje w pierwszych dziecięcia latach? *Powierzają dziecię* — mówi Fenelon — *niewiastom bez moralności i obyczajów, lubo jest to wiek, w którym wrażenia bywają najgłębsze, zatem najwięcej wpływ mające na przyszłe usposobienie człowieka.*

Podobnie odzywała się i mądrość starożytnych.

Wiadomo, że dobry początek to rzecz najważniejsza, powiada Platon, mianowicie tam gdzie o młode i wątłe idzie stworzenia, gdyż one przyjmują kształty takie jakie nadać im chcemy. Nie pozwalajmy więc, aby dzieci słuchały bajek, które im pierwszy lepszy, rozpowiada, ani też aby przejmowały takie zdania, jakie w dojrzalszym wieku zdrowy rozum potępia. Radzimy też piastunkom, żeby opowiadały dzieciom powiastki moralne i wyborowe, przez

które dusza dziecięcia, kształciłaby się jeszcze staranniej jak jego ciało. — (Platon Republ. ks. II.)

Wyznaję, że nawet chrześcijańscy rodzice bywają częstokroć tak zaślepieni, tak nierozważni pod względem wyboru osób otaczających drobną ich dziatwę, iż za smutną uważam konieczność zwracać ich baczenie na ten ważny pierwotnego wychowania szczegół, dla tego przytaczam tu jeszcze zdanie Plutarcha:

„Z największą troskliwością powinniśmy dobierać piastunek, bo w ich ręku jest początkowe dzieci wychowanie. Jeżeli czuwamy nad tem, aby dziecko nie nabywało żadnych ułomności ciała, pomnijmy, że *na kształcenie charakteru i obyczajów człowieka, nigdy nie będzie za nadto wcześnie.*

Umysł dziecka, to wosk, na którym odciśniesz wszystko co zechcesz, ale gdy się z latami ukrzepi, już nim łatwo kierować nie można."

Powtarzam więc, troskliwość z jaką wychowujecie wasze dzieci w ich najrańszych życia latach, będzie podstawą dalszego ich wykształcenia. Zwróćcie przeto uwagę na te cztery wychowania części: *wychowanie fizyczne, umysłowe, moralne i religijne.*

Do 8miu lub 10ciu lat dziecka, matki największą mają dać baczność na jego *wychowanie fizyczne.* Ogrom dzieł napisano w tym przedmiocie, ja tylko jedną zamieszczę tu radę, oby to pierwsze wychowanie niestało się *zniewieściałem*, przez co bowiem rozwiniętoby w dziecku zaród miękkości i zmysłowości, których późniejsze kształcenie wytępić już nie zdoła — oraz aby dziecka *niewychowywano zbyt surowo,* gdyż ciało i nerwy jego są jeszcze bardzo wątłe.

Nader ważną jest rzeczą pozwolić aby dziecię fizycznych sił nabrało, strzedz jego zdrowia i umysł rozwijać powoli, nie dopuszczając żadnych wysileń w nauce" — powiada Fenelon.

Wszakże już tu wykształcenie umysłowe się rozpoczyna. Umysł bowiem dziecka jest w nieustannej pracy. Nagromadza on w tych pierwszych swego istnienia latach, mnóstwo różnorodnych wiadomości; uczy się mowy, zaczyna odróżniać przedmioty zmysłowe i nabiera pojęć nadzmysłowych. Ta cudowna dziecinnego umysłu, bystrość i praca, oddawna ściągała uwielbienie badaczy; w tem tak ukrytem a przyspieszonem działaniu młodziutkiego umysłu, widzą oni cud i dobrodziejstwo Opatrzności.

Wychowanie umysłowe, może w dwojaki sposób być skrzywione:

Naprzód: jeżeli dziecię wcale się nie uczy; — powtóre: jeśli przeciążamy je nauką. Powinniśmy korzystać z zadziwiającego młodych umysłów usposobienia i dla tego w pierwszych zaraz latach dziecięcia, mamy starać się aby jego pojęcia były jasne, proste, prawdziwe. Lecz niech nas Bóg zachowa od chęci *zrobienia* z *malców* 8 lub 10 lat liczących owych *cudów uczoności*, z których potem gdy 13tu lub 20tu lat dochodzą, wyrastają ludzie nadzwyczaj mierni.

Głównem zadaniem lat pierwszych ma być: ażeby wysłowienie dziecka było poprawne i piękne; mniej zaś ważną jest rzeczą uczenie go kilku na raz języków, które musi zaniedbać, gdy w dalszem życiu do szkół uczęszczać

zacznie, a które mogą stać mu się zawadą w pracach naukowych, jedynie przez to, iż zmęczą jego umysł.

Fenelon mówiąc o modzie, która za jego czasów wymagała, aby dzieci umiały po włosku i po hiszpańsku, twierdził, że: *w takiem uczeniu, więcej dostrzega szkody niż pożytku.*

„Gdyby nawet postępy dziecka w tych językach były znaczne, a bez „wielkich z jego strony wysileń, to jeszcze zarozumienie i pycha jakie ta przed„wczesna umiejętność w dziecku rozbudzi, staną się dlań bardzo niebezpie„czne i zniweczą korzyść nauki: bo w tak drogie a wątłe naczynie jak umysł „dziecięcia, powinno się wlewać same wyborowe rzeczy," dodaje Fenelon.

Jam widział 14to i 18-letnich młodzieńców skazanych na umysłową bezczynność za to, że od 6ciu do 10ciu lat życia przeciążeni byli nauką. Ale strzedz się też wypada i tego, żeby pod pozorem nieobarczania dziecinnego umysłu, dozwolić dzieciom wzrastać w próżnowaniu. Kiedy dziecko dojdzie lat pewnych niczego się nieucząc, trudno już potem natchnąć je zamiłowaniem pracy i nauki. Wszystko co nie jest zabawką wyda mu się nudne, co tylko wymagać będzie uwagi, stanie się dlań utrudzającem. Zamiłowanie rozrywki tak silne w dziecinnym wieku, przykład innych, zabawą tylko zajętych dzieci, wszystko to posłuży do obrzydzenia mu życia pracowitego i regularnego.

Zresztą początkowa nauka powinna być niezmiernie łatwa, rzekłbym, że nigdy za bardzo łatwą być nie może. Czytanie, pisanie, pierwsze liczenia zasady, troszeczkę dziejów i geografji, tego aż nadto na początek umysłowego rozwinięcia. Główną rzeczą jest, aby tego nauczyć dobrze, aby dziecię umiało czego się uczy. *Mało a dobrze: bardzo mało lecz bardzo dobrze:* oto główna zasada umysłowego wychowania lat dziecinnych.

Lecz to umiarkowanie rzadko w dzisiejszych znaleźć czasach. Widzimy dzieci od lat najmłodszych głęboką przesiąkłe erudycją, wyczerpały one wszystkie skarby mnemotechniki, znają mnóstwo dat i nomenklatur. Wszakże widzimy i to, jak dzieci rodziców bogatych, będących w znaczeniu, samem urodzeniem przeznaczone do pobierania wysokiego wykształcenia, które niezbędnem jest dla wyższych stanów, pozostają bez najmniejszej nauki aż póki do szkół ich nie oddadzą. Zdolności ich umysłowe leżą odłogiem i długich lat nie raz potrzeba na to, by rozbudzić ten uśpiony umysł.

Pomówmy teraz *o wychowaniu moralnem i religijnem*, ojciec i matka są tu najpierwszemi w tym względzie mistrzami, jak tylko w dziecku pierwsze rozbłyśnie pojęcie. Mówią, że takie wychowanie dla młodziutkich nie jest dzieci, z tego więc powodu zaniedbują we właściwej porze dawać dzieciom odpowiednie religijne wykształcenie. A przecież odkąd rozum zaczyna odbierać wrażenia, odtąd objawiają się i skłonności serca: w dziecku przegląda już człowiek, charakter zaczyna się objawiać, wola, sumienie, już się tworzą; wtedy też dziecię zdolnem się staje do przyjmowania wiadomości złego i dobrego, do ukochania prawd i cnót chrześcijańskich.

Nikt niezaprzeczy, że taki jest porządek w naturze, czemuż tedy postępowanie nasze z nim się nie zgadza? Dla czego usiłowania rozumiejących swe obowiązki nauczycieli, dążą jedynie ku temu, by wykorzenić wady w pier-

wszych latach życia w dziecko już wszczepione, a częstokroć starania te bywają daremne.

Mądre Fenelona uwagi, nasuwają mi się znów pod pióro: „Jeżeli dziecię dobre jest i zdrowe, można je, acz bardzo młode, uczynić wesołem, cierpliwem i spokojnem. Zaniedbawszy go zaś w młodocianych latach, będziemy zeń mieli stworzenie gwałtowne i niespokojne przez całe życie. Wre w niem krew, nałogi wzrastają; jego wątłe ciałko i duch żadnego nie mający kierunku, skłaniają się do złego. *Tworzy się w nich zaród jakoby powtórnego grzechu śmiertelnego, który staje się podstawą tysiąca nowych wad, gdy dziecię na człowieka wyrośnie.*

O wczesnem rozbudzeniu *czułości* w dziecku, Fenelon tak się wyraża: „Skoro dziecię zaczyna się przywiązywać już do ludzi, nakłaniaj serce jego ku osobom, które w dalszem życiu potrzebne mu będą. Przywiązanie wszystkiego z niem dokaże, będzie to najlepszy dlań do cnoty bodziec; strzedz tylko należy od przesady w przywiązaniu i od złego wyboru.

Niech serce dziecka wcześnie zakosztuje rozkoszy szczerej i wzajemnej przyjaźni. Dla tego należy je otoczyć osobami, u których niedostrzegłoby ostrości charakteru, kłamstwa, tudzież nikczemności. Łacniej znieść przy niem ludzi mających inne wady byle nie wzwyż wymienione.

Gdy dla przyjaźni dziecię coś dobrego uczyni, należy je za to pochwalić. Trzeba też, aby dziecię wiedziało, że jest od rodziców kochane, bo najczęściej sami rodzice uczą dzieci nic nie kochać na świecie. Niedozwalajcie dzieciom podrzeźniania ludzkich śmieszności; szydercze a komedjanckie naśladowanie jest nikczemne i z uczciwością niezgodne. Dzieciom łatwo nawyknąć do tego, albowiem żwawy ich dowcip i giętkość wrodzona, zdolne są wszelkie odtworzyć wzory, a najbardziej śmieszne. Skłonność ta u dzieci staje się licznych nieszczęść przyczyną, gdy chowane są przez ludzi nieuczciwych, żadnego niezadających sobie w niczem przymusu. Ale owa łatwość naśladowania, jest właśnie szczęśliwym darem bożym, przez nią bowiem najwznioślejsze wzory cnoty łatwo w duszę dziecięcia wnikną,"

Te mądre spostrzeżenia i uwagi Fenelona, więcej wpływuby wywarły na wychowanie małych dzieci, gdybyśmy chcieli głębiej zastanowić się nad niemi. Wprawdzie nie znalazł się jeszcze nikt taki, któryby chciał zaprzeczyć temu, że nawyknienia lat dziecięcych są najtrwalsze i najsilniejsze, ale nikt też się nie stara zastosować tej prawdy do wychowania dzieci.

Wyniknęłoby z niej prawo bardzo surowe dla obyczajów; prawo mądrości i pilnego baczenia na własne postępki u wszystkich, którzy jakikolwiek mają z dziećmi stosunek, i od których biorą one przykład lub naukę. Skoro dziecię zaczyna myślić i czuć, umysł jego i serce potrzebują żywiołu, a cokolwiek im poddamy, zmieni się w treść charakteru dziecięcia. A kiedy wyobraźnia i zmysły jego przejmują wszystko co ono widzi i słyszy, w duszy wyrabia się bezwiednie sąd o rzeczy i zasada przyszłego postępowania. — Dla tego więc pierwsze młodych lat wrażenia, mają moc niewypowiedzianą!

Trzeba tedy bardzo starannie wybierać przedmioty i osoby, na które pierwsze wejrzenia i uwaga dzieciny zwróconą będzie, do których serce jego przywiązywać się zacznie: o to najbardziej powinno troszczyć się wychowanie domowe, a nieszczęściem nikt właśnie tem się nie zajmuje.

Nawykliśmy oddawna wszystkiem pogardzać i lekceważyć wszystko, nie dziw przeto, że nie umiemy szanować niewinności dziecinnego wieku...

Fenelon bardzo nalegał na to: *aby dzieci nie bywały w teatrze i nie patrzały na żadne roznamiętniające widowiska.* Przez to bowiem nabierają upodobania w rozrywkach niebezpiecznych dla obyczajów i tracą smak do niewinnych zabaw. Ganił on bez miłosierdzia, nierozsądnych rodziców, którzy czyste serce i żywą dzieci swych wyobraźnię narażają *na gwałtowne wstrząśnienia podczas teatralnych widowisk*, oraz *na słuchanie tej miękkiej, zniewieściałej muzyki, odbierającej duszy hart, przynoszącej upojenie zmysłom.*

Wielki ten mędrzec i pedagog pragnął, aby rodzice tchnęli w dzieci *wstręt* do tych zabaw szkodliwych i do wszelkich nieprzyzwoitości jakie częstokroć rażą oko dziecięce, czy to w malarstwie czy to w rzeźbie. „Przed Bogiem i przed ludźmi — mawiał on — nic nieusprawiedliwi rodziców z tego, że dozwalają dzieciom wzrastać w zgorszeniu i płochości.”

W smutnym obyczajów dzisiejszych stanie, żądałbym od społeczności tyle przynajmniej, żeby — jeśli już nie wolno młodemu wzrastać w niewiadomości złego, wiadomość ta, żeby przynajmniej do lat pewnych powstrzymaną została.

Dusze proste z niczem nieobeznane, będą przystępniejsze dla cnoty, niż takie, w których ziarno zepsucia już kiełkuje. Dla tych dusz, wychowanie naukowe nie będzie ciągłą walką ze złemi początkowego wychowania nałogami; przy zepsutych bowiem dzieciach, jedynym celem nauczycieli jest, by wykorzenić wady lat dziecięcych, gdy zaś tego dokażą, zaprawdę nieuczyniwszy nawet nic innego — wielkiego dokonali dzieła!

Jednak muszę wyznać, że w niektórych rodzinach chrześcijańskich, to początkowe wychowanie, bywa poprowadzone bardzo rozumnie.

Bóg dał człowiekowi od samego urodzenia, wybornego nauczyciela, którego nikt inny zastąpić nie zdoła, jest to — matka. Ileż to razy pobożna i dobra matka w sercu swem czerpała takie wychowania zasady, na jakie się nie mogła zdobyć cała teorja pedagogów. Pomówię o tem obszerniej gdy nadmienię o prawach i obowiązkach macierzyńskiej władzy, teraz dodam tylko, że opieka matki nie ma się rozciągać nad dzieckiem do dwóch lub trzech lat jego życia, lecz jest mu na bardzo długo potrzebna.

I nigdy nie pochwalałem oddawania do szkół dzieci 5cio lub 6cio-letnich, nic bowiem nie nagrodzi tam braku macierzyńskiej opieki [1]).

Pierwsze rozumu pojawy i najpierwsze ukochanie cnoty, rozbudza w nas matka. Ona układa niemowlęce usta do pierwszych wyrazów modlitwy, ona oczom dzieciny pierwsza ukazuje Niebo; ona mu dała życie doczesne, ona także wleje weń i duszę chrześcijanina. O ile ochydnym jest widok (dość

---

[1]) Nie mówię tu o żłobkach i ochronkach. *(Przyp. Antora.)*

siejszego układu tak jeszcze niezadowoleni jesteśmy, pomimo, że się niby ulepsza i przekształca od tysiąców lat. W tem, z lewej strony dostrzegamy przestrzeń ciemną, massę murów czy drzew; sztachety żelazne w około, za niemi widać nie wyraźnie rysujące się pomniki; to cmentarz — cóż znaczy to sklepienie, ta pieczara, której wnętrze jedna lampa fantastycznem rozjaśnia światłem, tak że u wejścia stojący szyldwach wygląda jak zjawisko, jak mara z grobu wyszła lub grobu strzegąca... Zaiste, tu fantazja ma szerokie pole do wytwarzenia różnych widziadeł swoich, bo trudno żeby coś bardziej ją rozmarzyć mogło jak te zwaliska, te pomniki, ta lampka blada... ale nic nie naprowadzi na wyjaśnienie coby to być mogło, aż dopiero wiadomość, że te zwaliska, to zabytek z czasów rzymkich, resztki termów, których postawienie Konstantynowi Chlorowi przypisują. Jest to więc nie grób, ale wspomnienie, które przeszłość już pogrzebiona zostawiła dla dzisiejszego miasta, wspomnienie tak wymowne, jak jest żywotną ta przeszłość niby umarła, a wiecznie odzywająca się jeszcze w zwyczajach, prawodawstwie, sztukach...

Owóż te termy Konstantyna, miały być częścią pałacu cesarzów rzymskich, zbudowanego w trzecim wieku po Chr. Tutaj, w tym zakątku Galji, Juljan Apostata okrzyknięty został imperatorem przez swoje kohorty....... Pałac sypał się już w gruzy w końcu XV wieku, wśród miasta, które zaczerpnęło z przeszłości tyle tylko byle wzrość, kiedy mnisi z Klunjaku w Burgundji, których klasztor miał niegdyś użyczać schronienia naszemu Kazimierzowi, Mnichem zwanemu, mając znaczne posiadłości w Paryżu, postanowili resztki pałacu rzymskiego, leżącego na ich gruntach, przebudować według smaku owej epoki. I wtedy powstała budowla nosząca na sobie piętno przejścia od stylu gotyckiego do renesansu, jaką dziś jeszcze, prawie niezmienioną obok zwalisk dawniejszych termów widzimy. Pałac ten miał służyć dla opatów, podczas ich pobytu w Paryżu, lecz bogaci księża pilnowali swych interesów i nie opuszczali chętnie klasztoru, więc paryzką rezydencję oddawali do dyspozycji króla i dworu. Tutaj też Franciszek II wyprawił wesele córce swojej Magdalenie, która szła zą Jakóba V, króla Szkocji. Rewolucja rozdzieliła dwa gmachy z jednej całości powstałe; termy zostały nietykane jako własność miasta, a pałac zabrany księżom i policzony do dóbr narodowych, sprzedany został zapalonemu archeologowi i zbieraczowi starożytności panu Sommerard; po jego śmierci dopiero w r. 1842, rząd kupił tę posiadłość i założył w niej znakomite muzeum starożytności, do 2000 przedmiotów liczące. Termy pozostały w stanie ruin malowniczych; najwyraźniej rysująca się w nich sala, którą mają za część przeznaczoną niegdyś na zimne kąpiele *(frigidarium)*, ma w około siebie pełno sklepień i przejść tajemniczych. Wszystko to razem powabnym otoczone ogródkiem, wśród którego rozstawiono umiejętnie stare posągi, kolumny, arkady itp., przedstawia się w lecie szczególniej, w pełnym wdzięku obrazie. Strona termów ponura a malownicza zielenią drzew i szczerbami, któremi na niej wieki swe przejście znaczyły, pokazuje się od strony bulwaru, fronton zaś muzeum, wyglądając po za otaczający go mur średniowieczny na uliczkę *des Mathurins*, pokazuje się wspaniale na nowym placu szkół. Licznie też jest odwiedzany, szczegól-

niej przez cudzoziemców. Najróżnorodniejsze tu przedmioty przechowano; mnóstwo naczyń, a nawet portretów w płaskorzeźbie z fajansu i porcelany, malowanych misternie, a znanych pod ogólnem mianem majoliki, zbroje kosztowne, stare meble rzeźbione i inkrustowane, filigranowe roboty z kości słoniowej, olbrzymie kominy z dawnych czasów, na których leżą polana jak kloce. Na jednym z nich cyfry Diany de Poitiers przypominają wpływ nieograniczony na umysł Henryka II, tej kobiety starej już, a jeszcze niezde-



Zofja Księżna Słucka.

tronizowanej nawet przez młodą żonę, Katarzynę Medycejską. W innej komnacie widać obszerne łoże, w którem skonał Franciszek I, i dalej świeższe i jaskrawsze sławnego *Cinq Marsa*, któremu znów nie było danem w niem skonać, skończył bowiem życie na rusztowaniu. W wielkiej sali, w szklannych szafach przechowano wiele przedmiotów kościelnych; relikwiarzy, krzyży kosztownych, alb i komży rzadkiej piękności koronkami obszytych. Są nawet jakieś prastare wyroby tego rodzaju znalezione w grobie biskupim i bezwątpienia naśladując te desenie dzisiejsze fabryki Francji, wprowadziły w modę koronki pod nazwą Cluny.

J. Dobieszewska (Śmigielska).

O UBIORACH.

Dajemy tu wizerunki niewiast naszych z XVI i XVII stulecia, aby okazać jak ubiór był zawsze wiernem wyrażeniem epoki, która go tworzyła, sto-



Katarzyna Sobieska.

sując się do jej zamiłowań i wyobrażeń. Szaty księżnej Słuckiej (słynnej zajściem Chodkiewiczów z Radziwiłłami z powodu jej małżeństwa) przypominają owe czasy, w których niewiasty pilnowały jedynie domowego ogniska. Głowa i ramiona księżnej, osłonione zakonnym obyczajem, a tylko kosztowne tkaniny i futra, wskazują wysoką jej dostojność. Przeciwnie Katarzyna Sobieska, (siostra króla Jana) lubo w ciągu życia oddana pobożnym czynom miłosierdzia i zatrudnieniom domowym, musiała już przyoblec otwartą suknię francuzkiego kroju i włosy utrefić misternie, a strój ten był odbiciem epoki zalotnej lekkomyślności, mającej niezadługo przerodzić się w zepsucie, które pó-

żniej niestety! i u nas krzewić się poczęło. Dzisiejszy strój jest tak urozmaicony, że nietylko ogólną barwę czasu, lecz może nawet charakteryzować indywidualnie osobę, która go nosi. Baczniej tylko zastanowiwszy się nad nim, można już z niejaką pewnością wnioskować o jej moralnem usposobieniu i miejscu, jakie zająć powinna w ukształconem społeczeństwie. Z tej więc przyczyny radzilibyśmy zawsze, aby po ubiorach kobiet naszych znać było, że im w życiu myśl wyższa przewodniczy i że nie są jedynie strojnemi bawidełkami na pokaz.

Nie rozumiemy bynajmniej przez to zaniedbania ubioru, przeciwnie, pragniemy, aby najskromniejsze ubranie cechował zawsze wdzięk szlachetny, a tam gdzie nie ma materjalnych ku temu środków, aby kobieta przemysłem i pracą rąk własnych postarała się zaradzić niedostatkowi, a nie raziła niemile oczu otaczających, brakiem staranności około siebie, gdyż wedle naszego mniemania, powinna dbać o wdzięk i piękność we wszystkiem co ją otacza, bo ze szczegółów składa się ogół, z chwil życie, a kobiecie przecież poruczono upięknić życie na ziemi.

Dobry smak wrodzony najlepszym jest kierownikiem, aby uniknąć zarówno przesady jak zaniedbania w stroju. Nie ubiega on się nigdy o zastosowanie ślepe do panującej mody, lecz raczej pochwytuje jej myśl główną. Panie obdarzone tym zmysłem, z pewnością nigdy nie nosiły olbrzymich krynolin, kapeluszy w kształcie męzkich kaszkietów, ani też na spacerze nie wlokły w kurzawie ogonów sukien, lub ich podnosiły zbytecznie; niewątpliwie także nie przywdziewały rano wieczornych strojów i klejnotów, w wieczór zaś paletotów rannych i zegarków, obok stroju głowy w kwiaty i wachlarza w ręku. Jeżeli noszą żałobne szaty, nie skażą ich prostoty i powagi wykwintnym krojem, ani upiększeniami różnych drobnych przyborów.

Gdy młodość ich już przeminęła, nie nosiły jaskrawych kolorów, jak np. pąsowego, różowego, amarantowego, błękitnego itp., a zastępowały je raczej barwą białą, czarną, lila, orzechową i innych dzikich odcieni, nie nosiły także świecideł jak kolczyki, naszyjniki, bransolety itd. Dla osoby w wieku jedynie w okazjach wielkiego stroju brosza djamentowa przystoi, że zaś brylanty mało kto posiada, więc lepiej obejść się bez żadnych świecących ozdób, jak ośmieszać się użyciem niestosownych. Niestety! smak dobry nie każdemu jest wrodzony, aby przeto uniknąć niewłaściwych ubiorów, radzimy czytelniczkom naszym szukać w tem rady w większych a zalecających się sumiennością magazynach naszych, lub też w pismach poświęconych opisom mody, których obecnie posiadamy kilka. Musimy tu powiedzieć jeszcze, że zbytek w ubiorze jest rzeczą względną, może przystać bogatym, którzy dogadzając jego zachceniom, podtrzymują tem samem przemysł ubogich, ale dla mniej zamożnych, nietylko jest grzechem ciężkim, lecz nadto śmiesznością; drogocenne bowiem stroje osoby, której stan majątkowy jest z niemi w sprzeczności, politowanie tylko dla niej obudzić mogą. *Wiedzą sąsiedzi jak kto siedzi*, mówi stare przysłowie, blask kłamany nikogo nie olśni, lepiej przeto nie ubiegać się za nim, a starać się raczej o prawdziwy wdzięk dobrego smaku, który można okazać w najskromniejszem i najprostszem ubraniu.

KALWARJA ZEBRZYDOWSKA

W Gallicji w Obwodzie Wadowickim.

Jednym z najbardziej odwiedzanych kościołów po Częstochowie, jest bezwątpienia kościół Kalwarji Zebrzydowskiej. Co rok tłumy nabożnych pielgrzymów, a szczególnie pielgrzymek zalegają okoliczne wzgórza, a echo pieśni na cześć Matki Bożej z wieczorną rosą, daleko roznosi się po dąbrowie.

Nie można bez serdecznego wzruszenia patrzeć na te tłumy, spieszące złożyć u stop Marji — ból i łzy, których nam życie nieskąpi — i z dziecinną prawie wiarą czekających prędkiej pociechy. O! bo u nas wierzą, a wierzą silnie w skuteczność modlitwy — i wiara ta opancerza nas przeciw burzom losu, dodaje odwagi i wytrwałości do przetrwania nie jednej gorzkiej chwili, i na ciężkie rany, które nas wiodą w otchłań cierpienia, kładzie modłów leki Chrystusowe i dopomaga czerpać siły, w ideale prawdy wszczepianym w życie pracą.

Świątynia Kalwarji wznosząca się w połowie góry Żar, otoczona ponurym borem, wspaniały przedstawia widok, gdy przy blasku mnóstwa pochodni i przy odgłosie muzyki, cały orszak mnichów, spuszcza się z wierzchołka góry do świątyni.

Najzimniejsze serce wzruszy się — dusza najmniej usposobiona do modlitwy, zmuszoną będzie się korzyć, a sama myśl, że tu przez tyle wieków oczy tysiąca ludu patrzały z nadzieją i wiarą na obraz Marji —, sama ta myśl już do modlitwy usposabia.

Józef Łepkowski, który niedawno wydał zajmujące prace: *O zabytkach Kruszwicy, Gniezna i Krakowa,* oraz *Przegląd krakowskich tradycji, legend* itd. daje nam bliżej poznać tę okolicę, i obznajmia z jej historją, na tle której najdobitniej malującą się postacią jest wojewoda krakowski, marszałek koronny, Mikołaj Zebrzydowski.

W wieku XIV w pośród głuchego boru wznosi się rozbójniczy Berwałd, a Kazimierz W. w zamku lanckorońskim osadza niemieckich mieszczan. Warownia lanckorońska, z której później utworzyło się starostwo niegrodowe, staje się siedzibą braci z Brzezia herbu Zadora. Kazimierz Jagiellończyk zakupiwszy księstwo Oświecimskie, połączył je z Koroną.

W końcu dopiero XVI wieku, okazuje się postać Zebrzydowskiego.

Wspaniały był widok zachodzącego słońca, które ozłacając wierzchołki gór pokrytych gęstym i ciemnym lasem, ukoronowało je jasnością, a niknąc powoli, pogrążało okolicę w przezroczysty mrok.

Dorota z Fulsztynów Herburtówna, małżonka Zebrzydowskiego, siedząc przy oknie z zachwyceniem przypatrywała się temu widokowi, a usta jej szeptały cichą modlitwę o spokój dla męża, który pod brzemieniem czarnych myśli trapiących go nieustannie, pochylił głowę i szerokim krokiem przechadzał się po komnacie.

Łzą zaszło oko zacnej niewiasty, gdy spostrzegła chmury zgromadzone na czole wojewody, a odwracając wzrok swój od ziemi, podniosła go w górę, chcąc tam zaczerpnąć siły na dalsze cierpienia.

Nagle Zebrzydowska powstała, a skinieniem przywoławszy męża, ukazała mu wznoszące się po nad górą krzyże otoczone jasnością.

Na ten widok zgiął Zebrzydowski kolano i wraz z małżonką czcił modlitwą Boga, a jasność i krzyże rozpływały się powoli w mgle wieczornej.



Kościół w Kalwaryi Zebrzydowskiéj.

W tejto chwili Zebrzydowski powziął myśl zbudowania świątyni w miejscu, gdzie ujrzał jasność. W tym samym czasie dworzanin jogo Hieronim Strzała wybierał się na pielgrzymkę do Jerozolimy; — prosił go wojewoda o przywiezienie wzorów kaplic Jerozolimskiej Kalwarji. W r. 1597, Strzała powrócił, a Zebrzydowski rozpoczął swoje dzieło. Położył fundament kaplicy św. krzyża, 4 Października 1600, a za rok kaplica była już gotową.

Na obrzęd poświęcenia zaproszeni byli Bernard Maciejowski, biskup krakowski, Klaudjusz Rangoni, poseł papiezki i mnóstwo panów i duchowieństwa.

Tym sposobem w pierwszej połowie XVII wieku, stanęły główne świątynie kalwaryjskie; a oprócz tego staraniem wojewody, pod opieką zakonnic, wzniósł się szpital dla żołnierzy.

Po wzięciu szturmem zamku lanckorońskiego przez wojska królewskie i po rozproszeniu zastępu Zebrzydowskiego pod Guzowem, wojewoda przywdziawszy habit Bernardyński, zamieszkał św. Magdaleny pustynię i stawiał ołtarze Panu.

Po śmierci wojewody, która nastąpiła w 1620 r. syn jego Jan, miecznik koronny, dzieło ojca do końca przeprowadził. Znowu w 1655 Lanckorona staje się teatrem wojny, gdy dowódzca załogi Jakób Wilkoński, niemogąc się dłużej bronić — oddaje zamek szwedom.

W roku zaś 1768 zdobywa Lanckoronę Beniowski, a w 1769 r. Kazimierz Puławski obchodzi tu zwycięztwo kazaniem ks. Marka; — wreście w 1772 tutaj z dziejów dawnej Polski ostatnia się kończy scena.

Książęta Czartoryscy odziedziczyli po Zebrzydowskich Kalwarję i przyczynili się do budowy kaplic i klasztoru.

Dzisiaj przy zwaliskach Lanckorony, Berwałdu i pałacu Czartoryskich, wznoszą się świątynie kalwaryjskie, jakoby dla nauczenia zwiedzającego je ludu, iż „dzieło wszczęte w duchu pokory przetrwa to, co czerpało swój początek z ducha przemocy i pychy.“

Wyjątki z „Prawideł żywota ludzkiego”

EMERSONA.

Kiedy do towarzystwa jakiego zostaje wprowadzona osoba nowa, jednem z najpierw dających się słyszeć pytań jest to: z czego człowiek ten się utrzymuje? I słusznie. Ten nie jest prawym człowiekiem, kto się nie nauczył uczciwym sposobem na chleb zapracować. Towarzystwo zazdrośnie przestrzega tej umiejętności w każdej jednostce.

Człowiek każdy spożywa i dla tego powinien też wytwarzać. Kto chce prawdziwie wypełnić posłannictwo swoje w świecie, nietylko powinien uiszczać swój dług społeczeństwu, ale też przyczynić się do wzrostu majątku społecznego. Jeżeli nad byt swój, od świata nic więcej nie wymaga, natenczas krzywdę wyrządza własnemu swemu genjuszowi. Natura go stworzyła do sposobu życia kosztownego, w koniecznem tedy następstwie musi być bogaty.

Źródło bogactw leży w oddziaływaniu sił ducha na Przyrodę, począwszy od pierwszego zapuszczenia rydla w ziemię, siekiery w drzewo, do ostatnich tajemnic sztuki. Między myślą a wykonaniem istnieje ścisły związek; a lepszy porządek więcej wytwarza niż nadmiar bezładnej pracy. Sztuka wzbogacenia się nie zależy tyle na pilności, a jeszcze mniej na oszczędności, ile na tem, że właściwa czynność na właściwem miejscu się wykonywa. Jednego ręce są silniejsze, drugi dłuższe ma nogi; trzeci poznaje z biegu rzek i wzrostu osad handlowych, gdzie ziemia w krótkim czasie będzie drogocenna, siada na okręt, zasypia ubogim, wstaje jako bogacz. Para obecnie nie jest silniej-

szą jak była przed wiekiem, ale lepiej jest zastosowana. Węgiel kamienny od potopu spoczywał ukryty w naszej ziemi, aż póki go robotnik kilofem i windą na powierzchnię nie wydobył. Węgiel kamienny śmiało można nazwać djamentem czarnym. Każdy kosz nim napełniony, jest potęgą i cywilizacją. Węgiel jest przenośnym klimatem. On sprowadza upały podzwrotnikowe do Labradoru i do lodów podbiegunowych i jest zarazem środkiem do przeprowadzenia siebie samego. Watt i Stefenson ludzkości na ucho wypowiedzieli tę tajemnicę, iż jeden łut węgla, dwie beczki węgla przez przestrzeń milową przesuwa, i od tego czasu na parociągach i parpoływach węgiel dźwiga węgiel, i Kanadę, również ciepłą czyni jak Kalkutę. W tem właśnie uwydatnia się czynność kupca, że towar gdzie go do zbytku mają, przeprowadza tam, gdzie go potrzebują.

Bogactwo rozpoczyna szczelny dach, nie przepuszczający ni deszczu ni wiatru — obfita studnia, zaopatrująca nas w dobrą wodę i takie lub tym podobne rzeczy codziennego użytku. W tem miejscu musimy wypowiedzieć prawo, które we wszystkich strefach północnej półkuli Przyroda tak przekonywająco głosi. Przedewszystkiem żąda, by każdy sam na wyżywienie swoje zapracował. Kiedy ojcowie komu nie pozostawili majątku, natenczas musi pójść pracować i bądź przez zmniejszenie potrzeb swoich, bądź przez powiększenie dochodów, musi się wydźwignąć z tego stanu nędzy i ochydy, który zmusza człowieka do stania się żebrakiem. Natura póty spokojności nie daje, póki tego nie uczyni, dokucza mu wszelkiemi sposobami, nasyła na niego głód i pragnienie, odbiera mu ciepło, wesołość umysłu, sen, przyjaciół i światło, póki nie wywalczy sobie środków do bytu samodzielnego. Natenczas wzywa go jeszcze, choć mniej nagląco, jednakże dosyć usilnie, do zdobycia i innych rzeczy, mogących także być w jego posiadaniu. Każdy skład, każda wystawa, każde drzewo owocowe, każda myśl, każda godzina, wzbudzają w nim nowe potrzeby, do uspokojenia których wrodzona żądza go skłania. Choćby swoje potrzeby do najskromniejszego zakresu zredukował — w czem niektórzy filozofowie widzą mądrość najwyższą — to, przez to jednak skutku nie osiągnie. Bo gdzież istnieje człowiek, któryby dobrowolnie się kontentował garścią grochu w swojej chacie, jeżeli może żyć inaczej? Człowiek jest stworzony do bogactw. On spowinowacony z przyrodzeniem całem. Jego żądza, jego wyobraźnia, popychają go w tę lub ową stronę, aż znajduje w końcu, że cała ziemia do niego należeć powinna. Lecz obok chaty i chleba, bogactwo stanowią jeszcze podróże, maszyny; dobrodziejstwa nauk, sztuk, najwyszukańsze obyczaje i najlepsze towarzystwo. Ten sam związek, który istnieje pomiędzy pragnieniem w żołądku, a wodą w sadzawce, również istnieje w większych tylko rozmiarach, pomiędzy Przyrodą a ludzkością. Świat jest warsztatem człowieka, i w nim tak dalece się wydoskonala i wykształca, jak daleko sięga związek pomiędzy jego zdolnościami i Przyrodą, lub ten stopień, do którego wysokości podnieść się w udoskonaleniu jest w stanie.

Ekonomja wywiera wpływ niezmierny na moralność, skoro cnota człowieka razem z jego niezawisłością stoi lub upada. Ubóstwo demoralizuje. — Człowiek zadłużony tak dalece jest niewolnikiem, jak wysoko sięgają jego długi. A rzuciwszy okiem na pałace i salony naszych stolic, na ich kosztowne zwyczaje, na ich uciechy zmysłowe, na brak wszelkiego koleżeństwa i miłości bliźniego, mimowolnie się przeczuwa, że jeśli ktokolwiek z nich — mężczyzna lub kobieta — straci mienie, to prawdopodobieństwo życia uczciwego, zmniejsza się między niemi w sposób zastraszający. Niechby sobie kto potrzeby swoje najskromniej określił — jeżeli rości pretensje do przywileju osobistej wolności, jeżeli sam sobie obiera drogę, po której stąpać zamierza i towarzystwo podług swego upodobania dobiera, w takim razie musi posiadać i możność zaspokojenia tych żądań.

Ten prawym jest człowiekiem kto wszelkiemi siłami stara się zdziałać tyle, ile jest w jego mocy. Świat pełen błaznów, którzy sami nic nie zdziaławszy, starają się nadto szerzyć mniemanie, że nieprzystoi jawnie na swoje utrzymanie pracować; że jest przyzwoiciej bez zapracowania pieniądz wydawać. Lecz dobry robotnik szczyci się swem dziełem i nie zważa na poplamioną przy jego wykonywaniu swą odzież. Czy robi obuwie, czy pisze statuta i prawa, mniejsza: przywilejem jest każdej wzorowej pracy, że wykonawcę swego opromienia pewną aureolą. Gdy dzieło nasze za nas przemawia, słowa pochwalne są zbytecznemi. Rzemieślnik przy swoim warsztacie posiada pełne spokojnej otuchy serce, a żaden stopień, żaden stan, nie zdołają mu zaimponować. Posąg tak jest pięknym, że rynek, na którym stoi nie poniża go, lecz przeciwnie, on tę wrzawliwą targownicę przemienia w ciche muzeum. Ów młody adwokat, broni, nawet bez widoków powodzenia, drobiazgowej pozornie sprawy; lecz dla jego odwagi ten drobiazg jest podwaliną do zakładania potęgi wymowy, a przed trafną jego obroną, zapomina się, że cała rzecz około szpilek lub guzików się obraca.

Bogactwo jest biletem wejścia do przybytków sztuki, do najwięcej wsławionych mężów; bogactwo znaczy podróżować na morzu, zwiedzić wodospad Niagary, Nil, pustynię, Rzym, Paryż, Carogród, wszystkie obrazo- i księgozbiory, arsenały, fabryki całego świata. „Bogacz — mówi Saadi — wszędzie jest oczekiwany, wszędzie jest w domu. Tego jest świat, kto posiada fundusz do zwiedzenia całego. Przyjeżdża nad brzeg morski, a okręt wspaniały, dla niego nakrył ocean podłogą i kobiercem." Persowie mówią: „Kto chodzi w trzewikach, dla tego ziemia wysłana jest skórą."

O ZMIERZCHU.

(Ustęp z życia kobiety).

— Chciałam wrażeń — mam je więc najstraszniejsze, pragnęłam rozrywek, teatrów, mam przed oczyma okropny dramat życia, któremu klęska na imię. Och! mój Boże, czyż już za same płoche pragnienia, karzesz tak srogo. . .

Takie mniej więcej były myśli Heleny, w obec pożaru, który chłonął spichrz i stodoły — obory i stajnie majętności, gdzie dopiero od roku jako kochana i kochająca małżonka przybyła. Płomienie przeskakiwały z budynku na budynek, ściany łamały się z przeraźliwym łoskotem, dym buchał, gorąco dusiło. Pisk jakiś przeraźliwy mrowiem przebiegł jej po wszystkich członkach; właśnie paliła się psiarnia; odwróciła się z bolesnym jękiem, a oczy jej padły na męża, który odsunął się od miejsca pożaru złamany straszną klęską, blady, wyciągający do niej ręce, jako do najlepszej swej przyjaciołki, towarzyszki swej wiernej w złej i dobrej doli, od której teraz wyglądał otuchy i wsparcia moralnego. Na ten widok trysł promień uczucia z piersi niewiasty i nieznane zbudził w niej siły. — O! mój luby, zawołała, pracowałeś sam na utrzymanie majątku, gdyśmy go mieli, dajże mi teraz pracować z sobą pospołu, kiedy nam go na nowo zarobić potrzeba. Chcę w usiłowaniach iść z tobą o lepsze i zobaczysz, że dokażę cudów.

Mężczyznie zajaśniało oko i wyraz odwagi rozlał się na obliczu. Dłoń w dłoń odeszli oboje od dopalających się zgliszczów, w tem. . . Helena drgnęła. Przy niej stał mąż i rzeczywiście ujął jej rękę swą ręką na mroźnem powietrzu zziębioną, lecz ognia nie było więcej, jak zwyczajnie na kominie eleganckiego gabinetu, ona zaś tym płomieniom przypatrywała się przechylona, na najwygodniejszej w świecie kanapce. — A więc był to sen, który ją samotną zmorzył o zmierzchu. — Tak, w istocie — nawet pisk palących się zwierząt, był tylko skomleniem Bekasa, który tuląc się zbyt skwapliwie do komina, został udeptany przez sługę co ogień niecił. Rzecz się zatem wyjaśniła jak najpomyślniej, jednak wrażenie w umyśle Heleny, pozostało silne. Ona tęskniła za zabawami, nudziła się na wsi, lecz teraz dopiero poczuła, że narzekać jest bluźnierstwem.

— Nudzisz się pieszczoszko, zapytał mąż, nawykły słyszeć często z jej ust ten wyraz. Daję ci słowo, że się w tym roku zupełnie urządzę i że na przyszłą zimę pojedziemy do Warszawy.

— Nie nudzę się, odparła żywo żona, ale się wstydzę, że ty sam tylko trudzisz się i krzątasz, a ja nic.

Helena dostrzegła, że twarz jej męża ożywiła się tym wyrazem radości, jaki już we śnie widziała.—Gdybyś chciała się trudzić, rzekł, znalazłabyś dosyć do roboty, i to roboty takiej, w której nikt gospodyni domu zastąpić nie potrafi. . . Helena poczuła, że nie ten tylko pracować winien, kto na życie zara-

biać musi i na jej ustach zawisł wyraz: obowiązek, a gdy się zaczęła krzątać, tysiącem myśli i projektów urozmaiciło się jej istnienie, godziny wydały się chwilami, dom się ożywił niezwykłym w nim dotąd ruchem. W trzy lata dopiero pojechała na kilka tygodni do stolicy, lecz już wtedy znalazła, że właśnie ten gwar miast jest nudny, i że zabawy ich więcéj czczości niż zadowolenia w umyśle zostawiają. I wśród jakiegoś wysławianego widowiska, zdarzyło się jej tak zapomnieć, że sądziła się pod strzechą swego wiejskiego dworu i troszczyła się o swoją pasiekę, o swoje morwy co żywiły owada snującego lśniącą przędzę, a nadewszystko o liczne wychowanki swoje, dla których znalazła macierzyńskich uczuć skarbnicę, wzdychając do Boga, aby nareście choć jeden jasnowłosy aniołek namaścił ją na nowe obowiązki, kapłaństwo nowe, zawoławszy nań: matko! *J. Dobieszewska (Smigielska).*

FOTOGRAFJA NA PORCELANIE I EMALJI.

Nie można zaprzeczyć, iż fotografja w krótkim przeciągu czasu doszła niezmiernego rozwinięcia i udoskonalenia, tak pod względem techniki jak i zewnętrznéj artystycznej ozdoby, co jéj produkcjom wartość artystycznych obrazów nadało. Ale niestety! ta świetna sztuka która pokonała tyle trudności, która zagroziła upadkiem sztycharstwu, ma sama w sobie robaka, który ją gryzie. Fotografja jest nietrwałą. Rzeczywiście, w najpiękniejszych odbiciach czy to portretów, czy też kopji z obrazów, widoków natury, po pewnym przeciągu czasu następują plamy i skazy poprzednio ukryte... obraz blednieje i nie możemy zaręczyć czy po jakiem dziesiątku lat zupełnie nie zniknie. Jest to smutna próba dla wszelkiego rodzaju portretów, które mają stanowić jedyne, cenne pamiątki familijne.

Przyczyną tego niszczenia się fotografji, jest wpływ powietrza, wilgoci i światła na czynniki, jakie obecnie do wydania obrazu fotograficznego służą. Fotografja to wie i z wytrwałością szuka sposobów utrwalenia odbić, nie na lata, ale na wieki, na zawsze. Wszelkie jednak dotychczasowe próby takiego utrwalenia fotografji na papierze, nie zyskały pożądanego skutku, i zdaje się pod tym względem, większą ma przyszłość fotografja na szkle, porcelanie i emalji, wpalana i pokryta glazurą, która zabezpiecza od wpływów powietrza, a tem samém utrwala na wieki.

Myśl fotografowania na szkle i porcelanie jest dosyć dawną. Według Henryka Heinlein (Photographikon 1864 r. Lipsk), już w 1849 r. Devenport i Malone, wykonywali fotografje na tych materjałach, ale nie miały one najważniejszego przymiotu, to jest trwałości, bo nie były wpalane. W rok dopiero Mayall pierwszy zaczął robić próby w celu wpalania fotografji w szkło, emalję i pokrywania ich glazurą. Sposoby te, o których wynalazcy zawsze wyrażali się niejasno, bo rzadko dawały zadawałające odbicia, w 1860 roku ulepszył Wyard, ale i jego metoda w wykonaniu nie zadawalnia. Dopiero ostatnia wystawa Londyńska pokazała w téj gałęzi fotografji próby, stojące na wysoko-

ści rozwiązanego zadania. Jednocześnie Lafon de Camarsac w Paryżu i Joubart w Londynie pozyskali palmę pierwszeństwa, i słusznie mogą być uważani jako wynalazcy tego sposobu. Lafon według własnego podania, pracuje już nad tym przedmiotem od 1855 r. a zmieniając kilka razy sposób operowania, doszedł do pożądanéj doskonałości, ale utrzymuje swą metodę w tajemnicy, jako własność arcy dla niego korzystną materjalnie. Fotografje Lafona rozchodzą się po całym świecie, a jeden egzemplarz przywieziony został przez p. L. do Warszawy w 1862 r. i zwrócił uwagę p. Trzebieckiego naówczas wykładającego chemię w Akademji Lekarskiéj, a obecnie spólnika firmy „Sadowski i Trzebiecki" posiadającéj własny zakład fotograficzny. Zajął się on silnie poszukiwaniami i rozpoczął próby w tym kierunku. Zbyteczna mówić, iż wskazówki o których wspomnieliśmy wyżéj, okazały się niedostateczne, w sztukach bowiem między teorją a wykonaniem istnieje niezmierny przedział. Trzeba więc było samemu łamać trudności. Z początku rzecz pokazała się nie łatwą, a pierwsze odbicia p. T. na szkle mlecznem w 1862 r. wykonane, wcale nie mogły zadowolić, chociaż probującemu dawały nadzieję lepszych na przyszłość wypadków. W początku 1865 roku p. Sadowski, drugi spólnik tejże firmy, bawiąc w Paryżu odwiedził Lafona, a widząc wynalazek jego w całym blasku, zaproponował mu nabycie sekretu. Francuzki fotograf zażądał 20,000 franków, dając dowód jak wysoko ceni własne odbicie. Naturalnie, summa ta ze względu na wszystkie stosunki, nie mogła być ofiarowaną; firma więc powyższa wzięła się na nowo do prób i pracy, których owocem jest zupełne rozwiązanie zadania, tak że fotografje na emalji „Sadowskiego i Trzebieckiego, nie są gorsze od Lafonowskich. Równocześnie poszukiwania czynił p. Bayer, naczelnik zakładu fotograficznego, dobrze znanego Warszawie. Nie widzieliśmy pierwszych prób p. Bayera, ale roboty jego na porcelanie i szkle matowem, świadczą, że jest w pełném posiadaniu sposobu. Co się tyczy prac na emalji, słuszność nam każe przyznać wyższość wyszłym z zakładu Sadowskiego i Trzebieckiego. W każdym razie oba te zakłady dowiodły, iż przy nauce, pracy i wytrwałości, można się obyć bez pomocy obcych, przeceniających wartość swoich wynalazków.

SPIS PRZEDMIOTÓW.